



٤٥٤٨

وقف السلطان المظفر التوائي والمصنف لأحوال العالم بعدد السنين

السلطان ابن السلطان السلطان بن التوائي بن عثمان بن حيدر

مصطفى حيدر بن عبد الله بن شاه مادام علم السبع على

وصحيف الفصول على داما الدين على ليد له

الحكم ابراهيم بن حيدر المعتمد

الحسين بن الحسين

عوله



٤٥٩٦

Oriental Manuscript			
No. 3035			
3548			
T. 116			



بسم الله الرحمن الرحيم . الله المعين لمصير  
الحمد لله الواحد القهار . الملك الجبار . المحقق عن الابصار خالق الليل والنهار  
والملك الدوار . المجي للبلاذ والعباد . والمنفرد عن الاضداد . المنزه عن  
الصاحبة والاولاد . ولا حول ولا قوة الا به وهو العلي العظيم . الحضور الرحيم  
وصلى الله على سيدنا محمد النبي وامته المتقين وسلم عليهم اجمعين . **سألت**  
اطال الله تعالى فقال ان اولف لك كتابا اجمع لك فيه الوان من الاطعمة للصوم  
للملوك والخلفاء والسادة الروسا وقد عملت لك اطلال الله تعالى فقال كتابا  
شريفيا وموعظيا مشتملا على منافع الابدان وذابا لمضار الالوان اجمع كل لون  
من الالوان المشوية والمطبوخة من اللحم المسبوخة والمشلوخة وجميع البوارد  
من الاطيار والاسماك من الانهار بعد ان تصفحت ايدك الله كتب الفلاسفة  
القدماء وحكايات المتكلمين من الحكماء فوجدنا بعبد الامد كثيرة العدد وعلت  
ان الكثير من الخطاب يصحرك وان اليسير من الصفات يقنعك فحدثت الى الخلق  
من خاصة الاشياء فانتهت الى الصحيح من الطبع فابتنته والجبث الاكثار

من الخفيات

من الخفيات والاطناب في الصفات بعد الاستنباط المعنى المشار اليه  
والقصد المعول عليه واعينتك عن النظر في الكتب المولفة للقدماء الفلاسفة  
في اصلاح الاعذية من المأكولات المقوية وعن النظر في الكتب المصنفة في عمل  
الاشربة الملطفة وعن النظر في الكتب المنقذة في عمل الاشربة والاسبذة وعن  
النظر في الجوامع من الجوارشات والمجونات **وابدا في اول هذا الكتاب**  
بعلل الطبع وما يكون فساده ووصفت بعد ذلك صلاحه والامانة المخذة  
له وتكون صلاحها والالفة التي تعيند وتختبر وما يطيب القدر ويعينها  
من الالوان التي لا بد منها وما يذهب الاختلافات والزهومات وذكرا يصلح  
لاصحاب الطبائع والمزاجات من الوان الطبع المصنوعات وقوى الاعذية  
وذكرت قوى اللحم من سائر الحيوان واصناف الطير وقوى اعضا الحيوان بعد  
ذلك ووصفت تركيب الالوان المطبوخة والمشوية والمخببة والعلو وطبا  
في انفسها وخصايص اصناف الحلو وطبع كل نوع منها وذكرت اصناف  
السمك وابتعته بافواع البيض وذكرت طبائع الجوب واجزائها وخصايصها

بواسطة



وتزكياتها واحوال الخبز المجنون والسويق المشروب وذكرت طبائع  
الملقاة في القدر والموضوعة على الموايد وذكرت طبائع الالبان ومنها  
للأبدان وما يعمل منها من حليب وحامض ومرائب ومخيض وذكرت الالبان  
اليابسة التي يطبخ بها الطبخ وما يلقي في القدور من الطيب وما يلقي فيها  
من العوالة وخاصة الخردل وعمل الخل المعنصل وتطبخ الملح وصنعة  
وخاصية الزمما وردات واصناف اللغات والمشتقات ووصف  
الكوايج والمخللات واصناف الزيتون وخاصة الصبغات وذكرت  
بعد ذلك ما ياكل من العوالة قبل الطعام وتدير المظم والحركة قبل الطعام  
ودفع ضرر الاغذية اذا وجدت بالادوية وذكرت بعد ذلك صنعة البوارق  
من الطير والمطبخات والبوارق من السمك وعمل الصبغات والمقهور من  
السمك والطيور وصنعة انواع الالبان وعمل الكوايج والاجبان وصنعة  
الصلايق واسماها والبوارق من البقول واللحان والصلاقات من الاطراف  
وتزكيات الالبان على طينها حلوها وحامضها وباردها وحارها وما يقدم  
الالبان

منها

منها اولاً اولاً والحلوى بعد الطعام وشرب الاشربة على الموايد وفي اللد  
ومنفعته ومضرته للجسام وتدير المشرب وطبائع الفقاع وصنعة  
المسكر وصنعة والعجون ومنفعته والعسل الساذج والزيتو المعالج  
**وتمت هذا الكتاب** بوصف ما يغسل به اليد من الحلب والاشنان ومنفعته  
ومضرته للحم والاسنان وخاصة الادخرو السعد والبنك المحبب وعمل الحلب  
وتحسين البنك والادب في غسل اليدين من الغمر وقبل الطعام اذ احضر  
وتدير النوم بعد الطعام وذكرنا فقه للجسام وجعلت ذلك ابواباً  
معروفة وقصوداً موصوفة لتتم الفائدة وتكمل المعرفة وارجو ان يكون  
موفياً على طلبتك وغير مقصر عن مجتهدك ولم اخل كل باب من ابوابه من  
غير غابر وشعر سائر بشبه ما قدمنا وصفه وابتدأنا  
بذكره والله سبحانه وتعالى الموفق للرشاد والموفق بالسداد لا حول ولا قوة  
الا بالله العلي العظيم **ترجمة ابواب الكتاب**  
**باب** فساد الطبخ وتغيره ونزله ومته وتغييره

ادخله في  
الاشربة  
المسكر



باب في استخراج النجاسة من الأعضاء

باب ٢	ما يتخذ الطباخون من الادوات للطبخ
باب ٣	ما يطيب القدم من الابزار والعطر
باب ٤	مذاقة الطاهي للالوان والمشاهي للون
باب ٥	ما يذهب الاحترافات من القدور المطبوخات
باب ٦	ما يوافق الشبان والشيخ من الوان الطبخ
باب ٧	الابندار في قوى العسل
باب ٨	قوى اللحم من سائر الحيوان وما ينعف
باب ٩	قوى الاعضاء والاطراف وسائر البطون
باب ١٠	تركيب الاعضاء المطبوخة والمقلوة والمستوية وطباخها
باب ١١	في طبائع الاسماك وصفة صيدها بالشبان
باب ١٢	طبع بيض الدجاج والبط والدرج
باب ١٣	طبع الخبث والخبز من الخنطة والارض
باب ١٤	طبايع بقل الزمان الملقا في سائر الالوان

باب

١٢

الالبان

باب ١٥	طبايع الالبان وما يعمل منها في الاحيان
باب ١٦	في منافع الالبان لضرب الايدان
باب ١٧	طبايع الادهان المستعملة في الالوان
باب ١٨	طبايع الابازير المطبقة للقدور
باب ١٩	ما يلقي في القدور من الطيب المشهور
باب ٢٠	في طبائع ما يلقي في القدور من الخواكه والتمور
باب ٢١	ذكر عمل الحبل وتطبيب الملح للاكل
باب ٢٢	طبع الوارد من الطعام البارد
باب ٢٣	ذكر الاحتياط في عمل البزوم وورده والاساط
باب ٢٤	طبع الصباغات للاسماك الطرية والمملوحات
باب ٢٥	طبع الكوايح من كل فن والزياتين والمخللات
باب ٢٦	ما يوصل في الصيف والشتا ويبيد فيها من الفواكه
باب ٢٧	تدبير المأكول في اوقات الفضول



ما يوافق المعدة العظيمة من الاطعمة المأكولة	٣٨
الحركة قبل الطعام والرياضة للاجسام	٣٩
في دفع ضرر الغدا اذا اخوف منه الاذى	٣٥
البوارد من الاطيار من قبل الطعام الحارة	٣١
عمل المخبضات من الطيور المستمنات	٣٢
صنعة البوارد من السمك الطري ومن الملح	٣٣
صنعة الصباغات للاسماك المشنونة	٣٤
صنعة الصباغات للفراخ الكرونداجات	٣٥
صنعة المتاع المحسوات واللفاق والسنبجات	٣٦
صنعة المحفور من السمك والطيور	٣٧
عمل الخردل اللطيف والحاد الحريف	٣٨
عمل الالبان والشواريز والاجبان	٣٩
عمل اللواميح والمخللات والزيت والصفائيات	٤٠
الاهلام المحمولى من لحوم الضان والجمول	٤١

عمل البوارد من اللحم من الوحش والضان	٤٢
صنعة الصلائق وانواعه واسمايه وطباعه	٤٣
صنعة الصلائقات من اطراف الجدا والخراف	٤٤
صنعة البوارد من البقول وعملها من اطراف الا <sup>صو</sup>	٤٥
ما ياكل النصارى من الطعام المزورة في الصيام	٤٦
عمل الخل والزيت بالتزويد والخبز المفتوت	٤٧
عمل الماء بالمح والصباغ بالخردل الف <sup>س</sup>	٤٨
عمل السكباجات والترايد والمليقات	٤٩
عمل الهريس والارزريات والمخيطيات	٥٠
عمل الارزريات المليقات السادجات	٥١
عمل المخيطيات المليقات	٥٢
عمل الاسباناخيات والكرنبات	٥٣
عمل الفجلية والتلخيات	٥٤



عمل المخلوطات من الارزيات واللوبيات	٤٣
عمل الديكريات والسوادج الكوفيات	٤٤
عمل التزير باجات والابراهيميات	٤٥
عمل الحماضيات والرومانيات	٤٦
عمل الاسفيد باجات الصعديات والمخضات	٤٧
عمل البقلات السوادج والمرتبات	٤٨
عمل التزير المفتوت بالحمص والياقلى المنبوت	٤٩
عمل الحمصيات والبستانيات	٥٠
عمل الكشكيات الموصليات والبايجيات	٥١
عمل العدسيات الصفن والجلبليات	٥٢
عمل اللوبيات والجلبانيات	٥٣
عمل الطفشيل من الجيوب والبقول	٥٤
عمل النار باجات الحلوات والحمضات	٥٥

بار

عمل السماقيات والهاروسيات	٥٦
عمل المضابر المعقودات والمضابر القطفيات	٥٧
عمل المصليات والقنبريسيات	٥٨
عمل المعشوقات والزحسيات	٥٩
عمل البناطيات من الاطيار المطبوخات	٦٠
عمل الزحسيات الصيفية والشتويات	٦١
عمل المعمومات السوادج والمخللات	٦٢
عمل الملهوخت من اللحم المعجلات	٦٣
عمل البصليات والهاسميات	٦٤
عمل الحزوريات والبنيات	٦٥
عمل المفلوبات واللحم المدفوقات	٦٦
عمل العجج المدفورات والمخلوطات	٦٧
عمل الانجذانيات والكسريات	٦٨



خبيثا

- ٨١ عمل اللبائنات المتخذات بالصباغات والر
- ٨٢ عمل البيلين بالدجاج واللحم السمين
- ٨٣ عمل التزايد الشاميات والتزايد الملبغات
- ٨٤ عمل العلايا باللحم والألبان
- ٨٥ عمل الكشكشيات المطيبات والخبزيات
- ٨٦ عمل الطهايجات الرطبات واليابسات
- ٨٧ صفة الشوى في النور وشي اللحم في القندور
- ٨٨ في شي الجذال والخروف المحشوة الأجواف
- ٨٩ في شي الشرايح من اللحم الطري والمساخ
- ٩٠ الكرد اناج على النار من كحم الاطيار
- ٩١ صفة التزويدات والقندور المعنومات
- ٩٢ الجوده امان تحت الشوى السوادج والحلوى
- ٩٣ عمل الفالودجات المعقودات والمعلكات

بار

- ٩٤ عمل الخبيص الرطب بالسمن والزيت العذب
- ٩٥ عمل الخبيص من التمر ومن التفاح والجوز
- ٩٦ عمل الخبيص بالجوز والسكر واللوز المقشر
- ٩٧ عمل الخبيص المفتوت بخير نار الملتوث
- ٩٨ عمل الشجيات والمهلبيات
- ٩٩ عمل الوترينق اليابس والمفروق
- ١٠٠ عمل الزلايات السوادج والمشتكات
- ١٠١ عمل المشكبات والأيو إسحاق والمعرج
- ١٠٢ عمل القطايف بالسكر واللوز والجوز والصنوبر
- ١٠٣ عمل التزايد على الحلوى والفخاسين
- ١٠٤ في عمل الطرايف من انواع الناطف
- ١٠٥ ما يتغذى به المخلول من مزورات البقول
- ١٠٦ ما يتغذى به العليل الجسم من الامراق واللحم

عمل الخبيص الرطب بالسمن والزيت العذب



باب ما يوافق اصحاب المنزلات من الاحسا والحرير	١٥٧
باب عمل الامراق من الجيوب الحليل المكرو وبعث	١٥٨
باب ما يتغذى به اصحاب البرقان من السقوط	١٥٩
باب تدبير الماء المشروب والمزمل وبالثلج المضروب	١١٥
باب خاصية الماء المبرد في الهكواء	١١٢
باب ذكر الانتفاع بشرب الفضاع	١١٣
باب عمل الفقع الخمار الساج وبلا بزار	١١٤
باب طبع الالبنة والاشربة المتخذة	١١٥
باب في دفع ضرر الشراب للجسم ذي الاضطراب	١١٦
باب الشراب غير المسكر وطبع الساج المتور	١١٧
باب عمل الاشربة من الالبان من الابل والبقر والضان	١١٨
باب عمل الاشربة المطفية للحرارة الملتهبة	١١٩
باب عمل الاشربة من الدادى وعصير الاعناب	١٢٥

باب ما يوافق اصحاب المنزلات من الاحسا والحرير

بار

باب عمل الالبنة العسلية والالبنة الزبيبية	١٢١
باب عمل النبيذ من السكر والفانين	١٢٢
باب عمل الاشربة من القرع والجوز والرايس وقصير الكبد	١٢٣
باب عمل الاشربة من الفواكه الرطبة	١٢٤
باب عمل الميعة من الاشربة المطيبة	١٢٥
باب عمل المرببات من الرنوب والجوارش	١٢٦
باب عمل الارباب من الثمار المجففة من الاشجار	١٢٧
باب طبع ما يغسل به اليدين من الاشنان والسعد	١٢٨
باب طبع الخلال وعمل من الصغافر وعيدان	١٢٩
باب عمل الاشنان والمحلل وتخييض البسك المطيب	١٣٥
باب الادب في غسل اليد قبل الطعام وبعد	١٣١
باب الادب في اكل الصغار مع الرؤسا والملوك	١٣٢
باب النوم ومنه فائدة للجسم وبديهي بعد الطعام	١٣٣
فذلك مائة وثلاثون بابا تمت ترجمة ابواب الكتاب	



## الباب الاول

في فساد الطبخ وتغيره ونز هو متبه وتغيره **يكون فساد**  
الطبخ ونز هو متبه وقدرته وما جله الاكل من التغير من اشياء شتى **منها**  
التصبيح في تطيين القدور عند تغيرها والتصبيح لغسلها قبل تطيينها  
**والاجود** ان تغسل القدر ثم تطين ثم تغسل من الطين الاول ثم تطين ثانيا  
وتبيت فيه فاذا كان من غد واحتيج الى استعمالها راي على وجه الطين  
الدسم ظاهر فمن ذلك الدسم يكون فساد الطبخ ونز هو متبه **ومنها** التماس  
في تنظيف اللحم من دمه وملا مسة كف القصاب وعدده واستبدجه  
وهو القشر الرقيق الذي يكون على اللحم مثل الجلد فاعرفه ولا تتركه ان شاء الله  
**ومنها** ان يغسل اللحم ماء وقد غسل فيه غيره او يغسل بالماء المالح او بالماء  
العكر او في الاناء الزهم فان ذلك مفسد للقدور ومنه يكون الزهومة  
في الطبخ **ومنها** ان يقطع البصل والكراث والجزر والباذنجان وجميع البقول  
بالسكين الزهية التي تفيط بها اللحم فان هذه الاشياء اذا قطعت بهذه السكين

والقيت

والقيت في القدر زهيتها وافسدتها فاعلم ذلك **واخذ اللحم** سكيناً والبقول  
سكيناً **ومنها** ان تصب الماء في دقات كثيرة فان ذلك يحلل الطعم ويغيره  
القدر ولكن الصب دفعة واحدة فهو انظف واسلم وخاصة القدور البوام  
**ومنها** غسل اللحم بآبار فان الماء الحار يحوّل الدم ويسهل الوسخ ويكسبه زهومة  
والماء البارد في هذا الجود **ومنها** التغافل عن ذوق الملح لئلا يكون فيه مرارة  
وملك القدر من الزيت الغليظ الخانوق وذوقه قبل صبه في القدر فان  
ذلك يفسد طعم المرق ويغير الطبخ **ومنها** التحفظ من المرى المكسح والحل  
الأنحوه المنقطع واللدة وما الحصرم المالح الخا بالملوحة المقطن فان ذلك  
مفسد للطبخ **ومنها** استعمال الابار والخبث التي قد اذنت عليها المدة  
فان طول الملك يذهب بطعمها فاذا القيت افسدت القدر **ومنها** ان تشف  
القدر بعض المرق ويبقى شيء من البصل المقطع او غير البصل من سائر البقول  
فيلصق بجوانب القدر عند نزول الماء من الخاية الاولى فيحترق ذلك البصل  
او البقل فاذا ازيدت ما اوقع ذلك البصل فيه افسد ونزهم **ومنها**



فيحتوز من ذلك ان شاء الله تعالى **ومنها** ان لا يوقد تحت القدر بالحطب  
 الكثير الدخان فان الدخان اذا تراجم الى القدر اخرها وغيروها وافسد  
 طعمها ولذلك ما يطبخ من الطبخ على الفخار اطيب مما يطبخ بالحطب **ومنها**  
 ان يذاب الشح في قدر على حدة حتى يعلو في القدر بعد فراغها ويستفاد  
 عند انزالها فان ذلك يزيلها ويغيرها ويفسد طعمها ويفعل ذلك  
 الطباخون في الاعراس والولائم فتقلب اعيان القدر من الطيبة الى  
 الزهومة ومن النظافة الى القذارة **ومنها** ان يبالغ في الوقود تحت الارياك  
 والحدسيات واللوبيات فتلصق اسفلها وتحترق وذلك مفسد  
 لها مغير لطعمها ومن واجها فمضى احتوز الطباخون من هذه الامتيازات ونظاير  
 ولم يتركوا تفقد لها امنوا العيب في الطبخ وسلموا من الاقد في الطعام **وقد**  
**بلغنا** عن اجتماع اقوام على شطرنج لهم الى نصف النهار ثم يقاد مؤن  
 بنية يومهم عند الذي يقع عليه الدعوة توقفهم يوما من الايام طبّاخ  
 من طبّاخي السلطان فدعوه الى الجلوس فجلسوا لعب وخالطهم وكان يحرم

اسفلها

اليوم

اليوم الذي لا نوبة له فيه فيلعب معهم ويحضر دعواتهم الى ان دعاه احد  
 فساله ان يطبخ له مثل ما يطبخ للسلطان فوقع في اختيار الفتى على سكباج فقال  
 له الطباخ من يطبخ لك كل يوم فقال غلامي فدعاه فقال له كيف تطبخ السكباج  
 فوصف له صفة السكباج فقال له امض فحيني بالقدر التي تطبخ فيها فجاه  
 بقدر فقال اغسلها بطين فغسلها موارا بطين وهو يشتمها ويقول زدها  
 غسلا ثم قال له اغسلها بالكر فغسلها ثم شتمها فقال نعم ههه نظيفه ثم  
 قال له امض فاطبخ السكباج كما تطبخها كل يوم فمضى فطبخها وهو قائم  
 يلعب بالشطرنج وتوهم الفتى انه يلقي فيها الاوزار فلم يدرج من موضعه ثم  
 جات المائدة وعرفت السكباج واذا هي في غاية الحسن وطيبته الرائحة  
 واذا هي خلاف ما كانوا يعرفون فسالوه عن الحال في ذلك فقال ان ترى الطبخ  
 الذي يطبخ في مطبخ السلطان هو غير الاوان المعروفه ليس غير الخجل  
 والبصل واللحم والباذنجان والقرع والزعفران وما يقع فيها وانما المعنى  
 نظافتها ونظافة القدر واحكام غسلها من قبل الطبخ وبعد تفريغها



على ما رست لك وقد جئ على الطباخ استعادة القدر البرام المكية واجو  
ما الشفع منها وقل علوجوايتها وسلم من الكسر والمدوع ولم يكن فيه خسونة  
ان كل قدر مرفوعة او مضببة او مشقوقة لم تسلم من زهومة  
تبقى فيها ولو استعمل في غسلها غايبة اليهود ومتى لم تحكم الطباخ تنظيف قدر  
وما يغطيها به ويحركها ويغرفها به لم يسلم طبخه من الزهومة وليس النظافة  
القدر ان شتمه للقيام وفيها راحة الطين والجص وبعض الارايح الطيبة  
هذه كلها ارايح جاذبة لا يومن ان يكون غلب علمها راحة الغمر فغمرها لم  
يزلغها اذا غلما في القدر ويصير بذلك ما في القدر **واحد**  
ان تحن القدر في الغسل ان ياخذ المني لها حصاة فيجعلها على احد مخزبه  
ويجعل مخزبه الاخر على القدر فان كانت راحة القدر مثل راحة الحصاة فقد  
احكم غاسل القدر وغسلها وان لم يكن الرايحتان سوا اعاد غسل القدر ابدا  
حتى يستوى الرايحتان **والطباخ** ان يحذر العدد والتغافل عنه فان  
الرسيد من رحمة الله ومن استن بسننه كان يضرب الطباخ على العدد ولا يضره

الذباب

الذباب ويقول الذباب طائر واحد سقط في الطعام بعد ان خرج عن يد  
**والطباخ ايضا** قبل الخرف وبعد من الذباب فانه ربما سقط الذباب في الطعام  
فعافته النفس اذا نظرت اليه فليحطن القدر بغطائها بعد الفراغ وكذلك **الصغيرة**  
بالمكة عند حملها **استد** **ابن عبد بن بكلم** **اصرو على الذباب**  
ومطقل اشترى يزيد الحاجة ابا الطرد يطرده الكريم فيرجع  
عانت فيه العنكوت فاقسمت الى انها عن صيده لا تقبل  
فاسره ويسرني بفعل الله فلقد بليت به فما اصنع  
لولا السيوف تواعدوه لغائنا وسميه منها يحذف يقطع  
**والاستد** **نفسه ايضا في الذباب** **شعر**  
ومطقل اشترى مبرم حنق على البرايا يكل متهم وفي كل امر منكرو لا يروى  
منها ولا يتحقق يزداد بالطراد العنيف الحاجة ويزيد في طغيانه اذ يضرب  
ما ان يكاد الدهر يخلو اموضع منه ويبعد في الحال ويقرب اقترابه في كل  
المشاهد حاضرة ما يستطاع له حجاب يحجب يلج العيون منابذ المستطاب  
وكما انه فيما عدو ينق



وتراه في دور الملوك يسبوا عليهم نارة ويحلب بما ان يراها  
 جموعهم وسبوتهم لكن تراه فوقهم يتوثب بجلودهم ويكسر غيظهم  
 ويدلهم بفعله ويعذب ما ان لهم حول ولا من جيلة في رفعة عما يريد ويطيب  
 ويظلم بطرح نفسه متعمدا في شربهم ليغاف ذلك المشرب تخشى الجبابرة  
 الكبار عرامه وتخاف شره السباع فتربى فاذا انما مله اللبث يفكر  
 الفاه اضغاث من يحي ويذهب خلق ضعيف واله من متوهن وقهاله  
 الفعل العظيم المكرب لا شيء اعجب منه في حالته بل كل شيء منه شيء عجيب  
 تتجبر العظماء في توصافه ويكل عنه ذوا البيان المشبه ما من خصال الخبير  
 فيه خصلة والشجر مجموع به ومركب ما ان يراه الله الا للادعي والسوء  
 افعال تضر وتغيب **الباب الثاني في ذكر سبل**  
**عمله الطباخون من الادوات الطبية والخلوات والاعشاب والحيوانات**  
**تذكر انما في ادوية الطباخ ما يكون له في علاج البنية بالآلة**  
 الكاملة المتخذة له فانما نظافته وجودة عمله تمكن الطباخ من العمل بافدله

على

على الآلة وتكاملها في مطبخه ومتى نقصت الآلة اضطرب الطباخ الى اذلال  
 الخلو في الحامض وتحريك هذا المحرك هذا وتطبخ اللحم يسكن البصل وطبخ اللون  
 الصغير في القدر الكبيرة فانه ربما تعلق بعض ما فيها بحيطان القدر لكبرها  
 فاحترق فافسد ما في القدر وطبخ اللون الكبير في القدر الصغيرة وربما  
 عمله عند الضرورة في قدرين وثلاثة فهذا اجتناب من افساد الطعام وانما  
 الطباخ نفسه باشتغاله بقدرين او ثلاثة من لون واحد **باب الثالث**  
**ذكر آلة الطباخ** ليعرفها من اجبت نظافة طعامه وتمكن طبخه  
 لان الطباخ عند تمكينه بدوخ الطعام من يده فان شدة عن الطباخ شيء  
 منها رجع الى الكتاب فوجدها متبينة فيه بيينة في مواضعها ان شاء الله تعالى  
**باب الرابع في ذكر ما يعمل في القدر والبرام واجود ما عملت**  
 فيه الهريس في القدر والخار الموكدة الداخل **باب الخامس** ما عملت الجواديب في  
 القدر والخار الموكدة **باب السادس** ما عمل الخلو في الطناجير الاسبازو  
**باب السابع** ما عملت الشوربات في القدر والبرام **باب الثامن** ما عملت الزلابية







عَنْ كَيْفَانَا وَتَقَلُّبِ عَنْ أَعْيَانِنَا هَكَذَا زَعَمَ يَعْقُوبُ الْكِنْدِيُّ  
 مُؤَلِّفُ كِتَابِ الْأَلَاتِ وَالْأَدْوَاتِ حَكِيمَانَهُمَا حَكَاةً وَتَنْظِيماً عَلَى مَا  
 بَيَّنَّهُ وَآلَهُ تَعَالَى نَسْأَلُ التَّوْفِيقَ **مِنْ رَبِّهِ** **وَالْحَمْدُ لِلَّهِ**  
**وَالْحَمْدُ لِلَّهِ** وَالشُّكْرُ وَالْقُدُورُ الْبَارِ لِلتَّكْبِيرَاتِ  
 وَالْمُنِطِيَّاتِ وَالصَّلَافَاتِ وَالتَّوَرِّيَّاتِ وَسَائِرِ الْجُودِ **وَالْأَرْسَاطِ**  
 الْمَزِيرِيَّاتِ وَالْأَسْفِيدِيَّاتِ وَغَيْرِ ذَلِكَ مِنَ الْأَلْوَانِ اللَّطَافِ **وَالْمَخَارِجِ**  
 لِلْقَلَابِ وَالطَّبَاطِيخَاتِ وَمَا جَاءَ مِنْ ذَلِكَ مِنَ الْأَلْوَانِ الصَّفَارِ **وَالْخَلْقِ**  
 حَدِيدٍ لِلتَّشْمِكِ وَسَفَايِدٍ لِلشُّوَى وَجُودَاتِ **وَالْمَخَارِجِ** لِلْمَالِ الْخَارِ  
 لِعِشْلِ الْقُدُورِ وَالصَّغَارِ وَالْغُضَارِ وَالسَّكَارِجِ وَالْجَامَاتِ وَمَقَالِ بَرَامِ  
 لِلتَّرْجِيئَاتِ وَالْبَحْرِ **وَالْمَخَارِجِ** نَحَاسٍ لِلتَّقَاتِ وَالْمُبَاعِرِ وَسَكِينٍ كَبِيرٍ لِلتَّقْصِيرِ  
 وَسَاطُورٍ لِلتَّكْسِيرِ وَسَكِينٍ لِلْبَصْلِ وَالْبَقُولِ وَمُسْتَعْمَلٍ لِكُلِّ سَكَاكِينِ  
 وَدَشْكِيَّاتٍ مِنْ خَشَبِ الصَّغْفَرِ فَإِنَّهُ أَجُودُ مَا اسْتَعْمَلَ لِكُلِّ لَوْنٍ دَشْكَابِ  
 وَمَعْرِفَةٍ عَلَى حِلَّةٍ وَمِصْفَاةٍ خَشَبٍ لِقُلْعِ الرَّغْوَةِ مِنَ الْقُدُورِ وَمِصْفَاةٍ

خلاق

خَلِيفَ الْمَاءِ وَالْمِلْحِ وَمُضَابِ الْمُهْرِيَّةِ مِنْ خَشَبِ مُسْتَطِيلٍ وَمُنْدِيلٍ **لِلْمَسْحِ**  
 الْغَضَارِ بَعْدَ الْعِشْلِ وَأَعْظَمِيَّةٍ لِلْقُدُورِ بَعْدَ الْفَرَاغِ وَهَآؤُنْ لِدَقِّ الْأَنْوَازِ  
 وَجَاؤُنْ حَجَرٍ لِدَقِّ الْحَرِّ وَغَيْرِهِ مِنَ الْخَضَرِ وَجَوَانِ خَشَبٍ يُقَطِّعُ الْقَمْعَ عَلَيْهِ وَلَيْكِنُ  
 الْمُسْتَوْدَقُ مُسْتَطِيلٌ مُنْجَرِّقًا لِلْمَقِيلِ مِنَ النَّارِ فِيهِ وَلَيْكِنُ فِيهِ مَنَافِعُ خُرُوجِ  
 الدِّخَانِ وَدُخُولِ الرِّيحِ وَأَجُودُ مَا كَانَ فِي بَصْفِ قَامَةِ الْإِنْسَانِ وَلِجُودِهَا  
 خَرْنَتُ الْإِبَارِ بِرَاسِ الْمَدْرُوقَةِ فِي بَرَانِي الزَّجَاجِ وَبَعْدَهَا أَنْوَازُ **أَنَافِ** الْخَشَبِ  
 الْعُصْفُفَاتِ وَآدِيمُ مَا خَرْنَتُ فِي خَرَائِبِ الْجُلُودِ فَأَمَّا هَذَا كَذَا نَسَا اللَّهُ تَعَالَى  
**وَالْحَمْدُ لِلَّهِ** **وَالْحَمْدُ لِلَّهِ** **وَالْحَمْدُ لِلَّهِ** **وَالْحَمْدُ لِلَّهِ** **وَالْحَمْدُ لِلَّهِ** **وَالْحَمْدُ لِلَّهِ**  
 وَاحِدٌ صَغِيرٌ لِلْأَعْقَةِ وَالْحَزْكِ كَبِيرٌ لِلرَّفَاقِ وَأَجُودُ الشُّوَابِقِ مَا عَمِلَ مِنْ  
 خَشَبِ الْعِشَاتِ لِلْيَمِّ وَقَلَّةٌ تَسْتَعِينُهَا وَرَاسٌ مِنْ رَاسِ الْأَوْرِ لِلتَّقْرِيشِ  
 وَحَفْنَةٌ مِنْ خَشَبِ الْحُزْرِ لِلْعَجِينِ وَكَلْبٌ مِنْ خَشَبِ مُسْتَطِيلٍ لِلْحَمِيرِ وَكَلْبٌ خَدِيدٌ لِلْحَفْنَةِ  
 بَعْدَ أَنْ يَفْرَغَ مِنَ الْعَجِينِ وَمُنْدِيلٌ كَرْدٌ وَأَنِي لَوَجْهَ الْحَبْرِ قَبْلَ أَنْ يَحْبِرَ وَصِنَاءٌ  
 لِأَخْرَاجِ الْحَبْرِ مِنَ الشُّوَارِ إِذَا اسْقَطَ وَسَقُودٌ (مَكَلْبٌ كَبِيرٌ الْقَنِينِ وَحَمْرَانُ



حديد النار والنور ومنديل لمسح النور تحتل الرطوبة والحرارة  
 وغطا للنبور ومنخل شعر الدقيق ومكيال يعرف به الدقيق واجود  
 ما يكون البثور في شرق المطبخ لمخالفة الرياح واجود التنايل  
 ما كان اجوفا معتدل السمك وليكن عين البثور ولي المعزب لبقابل  
 الرياح اذا احتيج الى فتحها فاعلم ذلك **وما يحتاج اليه المزارع**  
**من الادوية** طحير اسفيدرود للخبث والفاووج ونقرة نحاس  
 للناطف ومقلى الزلابية ومشبكات ومعروفة حديد اخراج الخبيث  
 من الطحير ومصفى حديد لفلع الرعوة وشوكة حديد اخراق الزلا  
 من المطبخ واصطام لعقد الفاووج وورد شكا ب خشب لضرب الناطف  
 تتخذ على حلقة الاصطام وشوكة لعمل الناطف وقد تتخذ بدل اللوح  
 رخامة للسهل عليها وطابق حديد ليحمل اللوزينج والقطايف والتفرنج  
 وقد تحمل القطايف على الرخام ايضا ومنقاش للحلاقيم وغيرها من الاقراص  
 وقال شبيه بالحق من خشب لند وبر الحش كنجايه ومنخل شعر

نحر

لنخل قيق الاوز والسكر واللوز وغير ذلك وقصبة فارسية لنخل العسل  
 والسكر في الطحير قبل الاصطام وقد يستعمل اصحاب الحلو او البياض خشب  
 وغيره على مثال السمد والنبور والتمار والعقد والتماثيل والنرايس على  
 صنعة الرسم بطبع بها على وجوه الخلاوات للامراس والسماطات والدعوات  
 وغير ذلك واجود المستوفيات للحلو كلها ما كانت مدورة على مثال  
 الطحير والمقلى وغيرها للناطف ما كان مدورا بثلاثة انا في منقبات  
 لان القدر تدور وتجعل على جنب في وقت الضرب والنبض فاعلم ذلك  
**الباب الثالث في ذكر الادوية التي**  
**من الادوية والعقود كراية شتى العقدة من الماخرة من اللوز**  
 والمياه وما يعرف على ثريه او غير ثريه من جمع اصناف الالوان  
 ومما لا بد للتقدم منه من المزار والبقول والعط والابان وغير ذلك مما  
 تخوفت ان يسقط عن الظهارة اذ لم يحدوه منبها مجمل في صدر الكاين  
 ومفصلا بينا في ساير الابواب **في ذكر المسك**



والعنبر الماورد الزعفران الدارصيني الخولجان السنبل  
 القزفل المصطكي جوزتوا قاقله بسياسه هال **من ارجوانه**  
**الاجاص** اللوز الجوز الفستق البندق الصنوبر النارنجيل الخناب  
 الزيت الثمر **من ارجوانه** الرمان الحامض الرمان الحلو  
 التفاح الحامض الريباس الحصرم الاجاص الاسود الموز التفاح الشامي  
 البطيخ المشمش الاجاص البعلبكي **من ارجوانه** السكر الحسل النخل السكر  
 الاحمر والحسل من سكر وعنبوه الاحمر **من ارجوانه** البن المروي وقد  
 يسميه الطبائون ما كاخ والزيتون ومري الزيتون **من ارجوانه**  
 الحصرم الباقي اخضر ومينوت الخنطة الارز الجلبان العدس اللوبيا  
 الماش **من ارجوانه** البصل الثوم ما البصل ما الثوم الكرشم  
 الجرجير الكراث الشامي القرط العجل السلق الكسبرة الرطبه  
 السداب النعنع كرات الحريف القرع القطف الهليون ورق الاترخ  
 التبت الفرجين البادجان الجزر الشجر الكرنج الاسفاناج

الحرجير

الراسن

الراسن الفزفين الصعتره ومفرده البيق **من ارجوانه**  
 القفل الكسبرة اليابسة الكون الكرويا الرنجيل الدارفل  
 الكاشم الحليث الاجندان الملح الزيت الخناب الماحصم المحروث  
**من ارجوانه** الشيراز الرايب الجبن المصل الرخين اللبن الحليب  
 الزبد القنبريس القريشة البيراف **من ارجوانه** الحمر المطبوخ  
 الزيت الحسل الشمسي الجمهوري **من ارجوانه** اللازور  
 الزعفران الزنجفر السبرقون الاسفيداج الحضرة لون السما  
 النيل **من ارجوانه** الحضرة فرعفران ولا زورر وقد يعمل بذلك عصارة بقله  
 الحضرة مثل الفضة والسلق وما اشبه ذلك وقد يعمل منها لونان فستقي  
 وسلقي **من ارجوانه** لون السما فاسفيداج ولا زورر او نيل واسفيداج **من ارجوانه**  
 فرنجير واسفيداج **من ارجوانه** يصنع الاحمر الفاني بعصارة بستان ابو ويز  
 او باللك المعمول **من ارجوانه** الصفة بالزعفران واللك او عصارة بستان ابودن

**باب** **من ارجوانه** **من ارجوانه**



**مذائق** الاطعمة كلها ثمانية انواع من ذلك الحلو والحامض والمالح  
 والدمي والنفثية وهو البشيع والخريف والمز والسيخ **والسبع**  
 واحدة منها قوة ناليف على حدة واكثر المذاقة الى الطباع الحلاوة وما  
 لم يكن منها فيه بعض الحلاوة لا يكاد يغزى عذرا الحلو المعتدل في الحرارة  
**والساخن** بارد لطيف حديد **والساخن** له قوة وفيه شيء من لطافة  
 لما فيه من قوة الجو والماء حار وفيه قبض لمكان ما فيه من قوة الأرض  
**النفثية** وهو البشيع بارد شبيه القوة بحجر الأرض **الخريف** حار لطيف  
 شبيه القوة بالنار في اليأس الحار لطيف حديد فيه بعض قوة الأرض  
 القبض **للساخن** حار لطيف قريب الاعتدال **والسيخ** فيه قوة الماء في الرطوبة  
 الى البرد فاسيد سيخ **والساخن** القوت الى الأرض والجو والماء والنار  
 لان جميع الاشجار والاطعمة انما القوت من قوة هذه الاربعة الاشياء  
 فمنها ما يغلب عليه قوة احدها ومن الاشياء ما يكون الخالص عليها ثلاثة  
 ومنها ما دكنت من الاربعة فاعلم ذلك **والحرارة** حارة نسبت الى الحرارة

والى الأرض **النفثية** مقبضة الى البرد في قوة الأرض **الساخن** لطيف  
 ينسب الى الهوى في اللطافة **والساخن** من ذوق طعم اسيف حلاوة  
 ولا مرارة وليس فيه ذوق من الطعم شيء سيخا فافهم ذلك واعرفه فهذا  
 حكاية جالينوس في كتاب الاغذية المستعملة **والساخن**  
**الساخن** **والساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن**  
 قال فيهما سدا ايا فانه يذهب باحتراقها  
 ان شاء الله تعالى **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن**  
 بضوئ فانه يذهب باحتراقها **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن** **الساخن**  
 قال فيهما جونة او جونة بين حلاوا وارتكها ساعة فانها تفسف الزهوية  
 ذلك انك تخرج الجونة من القدر وتكسرها فلا تقدر تشبهها من  
 جعلت القدر فوق البول ذهب احتراقها كائنا ما كانت  
 في ذلك ان تترك القدر التي احترقت وتقلب على راحة اخرى ويقع منها  
 ما احترق فهذا من العول به والمحول عليه



**الساكن في الفم** من **الخبث** **والشبح** من **الواو** **والجيم** **والحيم** **والهم**  
 من غلب عليه الدم فليكن طعامه **جدا** **اسمينيا** **يعمل** **يخل** **او فرائج** **او قنابز** **او غيرها**  
 من الطيور مما يجاسها يطبخ بما الرمان الحامض او بما التوت او بما العنب الحامض  
 او سكباج او لحم رخص وليكن قليل التوم او سمكا طريا يخل **او غيرها** له  
 صلحة او لحم سمين سماق او ماشا كل هذه الالوان **او غيرها** من الفاكهة  
 الرمان الحامض والكثير **او غيرها** اما كان باردا مسككا **او غيرها**  
 ليكن طعامه كشكية او زير يباح او لحم جدي مشوي وسمك طري  
 وسكبياج وحصر ميه ورييا سيه ورمانيه وسماقية وماشاكل ذلك  
**او غيرها** الحنظل والهندبا والبقلة للحفا وماشاكل ذلك **او غيرها** اما كان  
 بسكر طبرزد ودهن لوز ولوز ينج وماشابه ذلك **او غيرها** المرة السوداء  
 من غلبت عليه المرة السوداء فليكن طعامه لحم غنم سمين وكباب وطبايح  
 وفراخ الحمام مشوي ولحم زير ياحه والكوايح صلحة له **او غيرها** الكراث  
 والبصل والبصل **او غيرها** عصيدة التمر **او غيرها** من الحلو بالسكرا

والعسل

والعسل الاحمر **او غيرها** **البلغم** من غلب عليه البلغم فليكن طعامه  
 ينشوا ياكله نخودا والخيزر بالعسل والجذاينه نخودا والاسفيد باجا  
 والاوريات واللقيات وما اكل من الطعام نخودا فهو صالح له **او غيرها**  
**الفاكهة** اليابسة والجوز والبن والتمر وما شابه ذلك **او غيرها** **الطعام**  
 في كل يوم من **الايام** **او غيرها** **او غيرها** **او غيرها** **او غيرها** **او غيرها**  
 بما الذهب فليكن طعامه من اجود العدا يحكم به اسكاس حسدا **او غيرها** **او غيرها**  
 ياكل ما شتى وما لا تشتهى فهو ياكل فلا تقارب الشبع ولا الجوع **او غيرها**  
 عمر من هبيرة عليك ميا كرة العدا فان فيه خلا لا ثلاثة يطبخ التلينة ويطبخ  
 المرة الثانية ويعبر على المرة فلا تنوق النفس الى طعام غيرها **او غيرها**  
 المامون ياكل ثلاث اكلات في يومين يوم نصف النهار ويوم بالعداة **او غيرها**  
**او غيرها** يقول يستحب ميا كرة العدا في الصيف خلال ثلاث اطباق **او غيرها**  
 وبود الماء وقلة الذباب **او غيرها** الطول القيل ولا شغل المعدة بما فيها **او غيرها**  
 قبل الطعام قبل الصباح وقد قدر الله تعالى العدا والعشا لاهل الجنة **او غيرها**



ولهم رزقهم فيها بكرة وعشيا **والشدة في الحواس** لا يفيدها  
 انما قدر الله تعالى ذكره في الجنان قوتا سويًا فممن يزفون في كل يوم اطلبوا في  
**الباب السابع** **الاعتدال في قوتى الصفر**  
**الحار** لا ان الله ليس بشديد الحرارة ولا يظهر له استخوان قوى الا ان يدين  
 او يكون له الاكل متهيئا كالمحمومين واصحاب الامزاج الحارة والادمان له  
 يكثر الصفر والدم ويهيج الامراض الكائنة منها ويولد السودا والورم الكبد  
 والطحال ولا سيما اذا كانت مستعلة لذلك ويطلق البطن ويرخي المعدة وهو  
 للمصدر والريه مخضب للبدن مكثر للمنى **والثامن** في بارد الا ان يقي  
 البرد يقع الصفر والدم ويعقل البطن اذا كانت المعدة والامعاء نقيّة ويطلقها  
 اذا كان فيها بلاغم كثيرة ويترد البدن ويوهن قوة الهضم من الكبد خاصة ويضر  
 بالعصب والاعضاء العصبية ويحقف البدن الا ان يثير الشهوة الغريزية  
**العاشر** قرخي للمعدة مطلق للبطن ويسخن ولا سيما المحمومين واصحاب الكبد  
 الحارة والمعدة الحارة ويرطب البدن ويبيته ويريد في الذلغم ويبذل الفكر

ويكثر النوم

ويكثر النوم **الحار** فيبرد البدن ويحقفه ويقلل حجه ودمه  
 ان ادين ويقوى المعدة ويعقل البطن على الامر الاكثر ويولد دما سوا  
**الحار** فيسخن ويحقف بقوة ويسرع بالدم الى الاحتراق والرداه  
 ويكثر منه المرة الصفر **والثاني** فيسخن استخانا قويا اكثر مما يسخن  
 المر فهو لذلك يهيج الحرارة ويلهب البدن سريعا ويجرق ويميله او لا  
 الى الصفر لا تفر الى السودا **والثالث** منه ما هو الكثرة اغدا وهو  
 قريب من الاعتدال ومنه ما يسخن باعتدال ومنه ما يترد باعتدال مثل  
 ذلك التبريد فان كانت معه رطوبة كثيرة رطب وان كان يابس  
 القوام يحقف وان كان احده هذه الطعوم والغالب على الشئ حتى لا يحسن  
 فيه من غيره الا بالشئ الذي يبر فان فعله في البدن الفعل الذي ذكرناه  
**الباب الثامن** **الاعتدال في قوتى الصفر**  
 فيقوى الاغذية كلها والكثرة اغدا ويقوى  
 البدن ومن ادمنه كثرة الاغذية لا مثالا واحتاج الى موازنة المعتد سيما اذا



آدم من الشراب **واما لحم** المستنة الهرمة والاجنة التي يستخرج من  
 بطون الجيوات رديئة لا خير في اكلها وكلما كان الحيوان اطرا وارطب  
 كان لحمه اجود وكلما كان اسن كان لحمه ايبس وكلما بسخن ولا يصلح للمحوم  
 ولا للتبلي **واما لحم** اغدا من السمين واشد تقوية للمعدة **واما لحم**  
 يصلح لمن يكبد ويتعب واللطيف بالصد **واما لحم** معتدل برى من  
 كل دم يولد دائما معتدلا غير انه لا يصلح لمن يكثركلة وتعبه **واما لحم**  
 ان يجنا رعليه لمن حاله ضد هذه الحال فانه ليس يبلغ من ضعفه ان  
 يستقط القوة ويهدمها ولا يبلغ من كثرة اغذائه او من غلظه ان يلا  
 البدن او يولد فيه دما غليظا بل الذي يولد عنه بين الرقة والغلظ **واما**  
 فانه اغلظ من لحم الجدي واقوى واسخن واكثر فضولا وهو  
 نالي لحم الجدي في الجودة **واما لحم** فانه ابرد من لحم الضان واقل  
 فضولا وهو اقل قوة واغذي ولا يصلح لاصحاب الامزجة الباردة والذين  
 تختبرهم العليل الباردة لان لحم الضان اوفق لهم مما ان لحم الماعز اوفق

لاصحاب

لاصحاب الامزجة الحارة وشقا هدم الامراض الحارة **واما اللحم** غليظ كثير  
 الاغذا او يتولد عنه دم متين غليظ ولا يصلح الا لمن يكثركلة ولا ينبغي ان ياكله  
 من تغذيه المراض يتولد اوية **واما لحم** غليظ يتولد منه دم غليظ يولد  
 عاقبه الى السواد او **واما لحم** فانه شديد الحرارة يتولد منه دم غليظ وليس  
 يصلح هذه الثلاثة لحم الا لمن يكبد ويتعب **واما لحم** اصلي على كل حال **واما لحم**  
 فانها اصل لحم الصيد والدم المتولد عنه قليل الفضول يا بس عمل السواد  
**واما لحم** الحليكة فانه اقرب الى السواد اوية واغلظ **واما لحم**  
 ولحم الجمل الوحشية كذلك وهي تسخن مع ذلك اسخا نا ظاهرا وكل هذه اللحم تولد  
 وما سوادا ويا لاسيما لحم الارانب فانها تولد السواد **واما لحم** المتكسر فانه  
 معقن اقل طوبة واكثر حررا مفسدا للدم **واما لحم** الطير **واما لحم**  
 اخف لحم الطير ولحمها لمن يريد ان يلبف تدبيره **واما لحم** فانه  
 ذلك وهو قليل الفضول ليس له اسخان كثير **واما لحم** نقر النعج  
 فانها مثل لحم الدجاج **واما لحم** اغلظ الا انه يولد دما جيدا او يولد



**والمزج** اغلظ من هذه ويسك البطن وهو قوى الغذاء **واما** **المزج**  
 بمسك البطن المنطلق **ولحم الحما** فوجاره تفتح الباه ويزيد فيه **ولحم**  
**الضراخ** ايضا تزيد في الباه وتحركه وهي قوية للحرارة بتولد منها دم يسرع  
 الى الحيات **واما** **المزج** فاكثرها فضولا واوخم وما هي باكثر غذاء من الدجاج  
**واما** **المزج** والحيور الحليية كلها في اشد سخاها واميل الى توليد دم **وما**  
 كانت له راحة فلا ينبغي ان يوكلمه **كذلك** طير الماء **واما** **المزج**  
 فكثير الرطوبة يطي في المعدة وتوانض النعام الطف من كحم واقف **والنخلة**  
 في الهرايس طعم عجيب والنخلة منه خطر لا يكاد صاحبها يتل وزنا طبع  
 كحم فجليية واكثر فيها من الجن فجات طيبة **والنخلة** **والنخلة** عضل حيدا  
 ولا يطيب حتى يعلق ويتقل وتسل عروقه **والنخلة** **والنخلة** قانضه وفي  
 الكركي خاصية عجيبه انه يعول والديه اذا البرا ولا يعوف ذلك الا في الوعل  
**واما** **المزج** **عليه** **فقط**  
 اتخذ في نخلة للكر الى اتخذ في نخلة الوطواط  
 انا ان لم يتبرني في غنائه ويبري نرجوا جزوا من الصراط

الباب التاسع

**الباب التاسع** في قوة الامعاء والاعضاء  
 كثيرة الاغذية المستحقة لا ينبغي ان تترك  
 الا في الزمان البارد وكثيرا منها ما يهيج الحمية والقولنج لكنها تقوى  
 بالقوية **المزج** بارد مغني ملطخ للمعدة ينبغي ان يوكلم قبل سائر الطعام  
 الامن عزم على العلاج ويصلح لاصحاب الامزاج الحارة ولا يصلح لمن اعتريه العليل  
 الباردة **المزج** قريب من المعتدل في الحار والبرد الا انه مائل الى الحارة ويزيد في  
 المني ويورخي المعدة **المزج** فانه بارد غليظ كثير الاغذية **المزج**  
 لاصحاب المغنة الحارة اذا اكل سحاج **المزج** فانه حارة كثيرة  
 الاغذية ثقيلة بطيئة الهضم **المزج** بطيئة الهضم غير جيدة الدم ولا  
 الاغذية **المزج** بطيئة الهضم رديئة الغذاء تولد دما اسود ويلطخ المعدة  
 ويسرع سريعا **المزج** عسرة الهضم قليلة الاغذية باردة تولد دما بلخيا  
 حار ومليء عسرة الهضم ليس بكثير الاغذية **المزج**  
 قليلة الاغذية باردة الفضل تولد دما فيه ارجوحة







لمن كثرت فيه الحيات المحرقة والمصلية نحوها **العشكرية** في نحو **المرية**  
 غير ان معانها في الجملة حادة وهي من الاطعمة الشتوية  
 وتقويتها للبدن واغذاؤها اكثر من ساير الطبيع وتختلف على كثرة التوابل  
 الحارة وقليتها وتزيد في المني والدم وتقوي الجسد وترطبه وتحسن لونه  
 وتكسبه منه قوة وخصبا وهي في الصيف وخمسة ومنسجنة جالبة للحر  
**الارزقيات** واللغنيات حادة معتدلة للجسم صالحة لاصحاب البلع  
 كثيرة الرياح جالبة للدم رديئة في الطبع مولدة للحمية والرياح واولجاع  
 المفاصل **الحار** كثير الاغذاء طويل الوقوف في البطن  
 يورث اذمانه السدد في الكبد وهو صالح للحلق والوية ولين نيك بدنه وان  
 وتضر لمن يعتريه الصداع والقولنج والامراض الباردة **البيض** اخف من الفلوج  
 واكل اغذائه واعد من تولد السدد **الحمية** كثيرة الغذاء متوترة  
 للبدن جدا تزيد في الدم والمني **الرياحية** تسخن وتعطش وتورق الجشا  
**الارزقيات** في نحوها غير انه اخف منها لثرا **الارزقيات** حار يابس غليظ

بهي

بطي مولد للسدد وما اتخذ من العسل الطف منه **القار** حار  
 ملين للحلق والبطن والثانية مسخن لنواحي الكلى صالح للصديق  
 الحلو زايدة في المني والدم محضنة للبدن رديئة للكبد والطحال  
 جيدة للحلق والوية زايدة في المخ والدماغ وما اتخذ منه بالسحر  
 كان اقل منه حررا من اتخذ بالعسل واصلح الاذهان لها دهن اللوز  
**الارزقيات** باردرطب وكلة عسر الهضم بطي الوقوف  
 في المعدة مع طشش يتولد من الطري منه دم بلغمي يوطب البدن ويبرد  
 في المني ردي للقولنج ولين يعتريه الامراض الباردة صالح للمجورين  
 واصحاب المرة الصفرا على انه في الجملة بليس الغذاء طويل الوقوف في  
 صحترا لا عطاش له لز وبكات رديئة في البدن يتولد منه ضرر والامراض  
 واصحها الهاربا والبنى وما جاسها وفي الجملة يتخير منه ما يمكن  
 لزج اللحم ولا مفرط السمن ولا سميكة الريح ليسرغ اليه العفن والنتن



ولا ما يصيد من الاجسام والمياة الراكة ومواضع فيها اقذار تنتن  
وحماة وحشائش زديّة نابتة في الماء وليس بعظيم الحجة جدّاً  
**اما الله** فليس يصالح ان ياكل منه الا يوم فيه على العلاج او ياكل  
الغليل البسيط منه مع الاعذية الدسمة او بحالة او محذور ليقوي  
المنهوة قليلاً **اما الله** فهو اخف من المشوي واقل اذى لان  
الزيت يلطّنه في القلي ويزيل بعض اذاه **اما الله** فقد علم  
منه هاتان المنفعتان جميعاً فلا هو يترد ولا هو يقطع ويلطف  
ولا هو يعذب طول الوقوف والاعطاش **اما الله** كالصيد  
او ما يصيد من النهار الكثرة المدود الحادة الجري المستوصبة  
التوفيق الباردة الشمس التي لا يستورها اشجار ولا يلقي عليها جبال  
فا ارجله افضل من الفرائي والخرافي افضل من القلي **اما الله** سمك البطايخ  
والاجام والمياة الراكة وهي التي تسميها العرب الدائمة  
نهي عن البول في الدائم لان الاقذار تختبئ فيها **اما الله** سمك هذه المياة  
بيد

وما جأ نسراً التحفن الماء فيها وغلبة الطلح عليها وتتولد حيتانه وتغذي  
من هذه العفونات فيزيد ذلك في رطوبتها وشرعة استحالتها الى  
الكيموس الغليظ واذا تحرك وجري مدّه نفى الاقذار وتخالط اجزائه  
فخلصت وجف ولطف ونظف غداً سمكة فحذبت وطابت وما بعد  
فجره من الانهار وكان رضاً كان احمد صيداً لانه بناني  
فلا تضل اليه الا وساخ والاقذار فلا تدخل عليه حتى يتلاشأ فليس  
يعتدي سمكة منه فيكون نقيلاً **اما الله** ما يصيد من الابواب  
والسكور والشاذروانات وشباك الليل اذ مرق واعتم  
لسلطان المد في الليل **اما الله** صاحب المنطق في نوم السمك  
وسكونه فان كانت الليالي معمرة فالصيد لان المأوى في اقاليم  
المبحرين ينبت في سبيل القمر من موكن المشرق الى وتو **اما الله**  
يضاد بالشياك والرق والحجاب بالليل في المياة الدائمة  
الصافية وبان يسكن المواجه ويصطاد بالشخص وقد قال الشاعر



في كل صنف من انواع صيده فاكثرت فاختزننا في كل صنف شعرا  
 حسنا فلحقناه في هذه المواضع لاستحساننا اياه واستصوابنا  
 معناه فمن ذلك **السمك** في البحر والسمك في البر  
 عسرت علينا دعوة السمك اني وجودك ضامن للدرك يا من اصنا  
 شبات غزته فحلا ظاهرا من الليل دي الحلك اعلم وقت الحمل انك في نص  
 تليبه مطارح السمك ونبات دجلة في فبايك ما سواة في كل معتزك  
 كوي بامثال الدروع والحيات تامل نو اقد السمك بيض كامثال  
 السبايك بل مشحونة بالشحم كالحكك حسنت مناظرها وساعدتها  
 طعم كل معافد النكك والناقة الغرثان يرقما فلق الخواطر متعب  
 الفلك فليصطد الصياد حاجتنا بصطد مودتنا بلا شر ك  
 فناء مثل غير مطرح وسأل اليتيم غير متذك **السمك**  
 يارب نهر شاق ملا ان جم المداود معج معان من كل بخار من الجيثان  
 او كعدود اذرع الغواني مكسوة من صنعة الرحمن مثل دروع **السمك**  
 الفرسان

كانا

كما ينظر من عقيان او ينظر من بار جوان باكرنة مع باكر الغرثان  
 في قبة افاضل اقران يعنون بالدوان والميدان في السرد من مجد انوشروان  
 ويعلون الحاس والثاني ولا يعقون عن العيان مثل احداق بلا الحفان  
 محذرة كحذو طيسان كما تها حلبة افغوان تزج بالاطاع والحرمان  
 بو اطن الملا عن الوطن اجري على صايدها الغرثان من الصواري العصف الاذان  
 وكسا البراه والقنطرة افق بصيد النهر للقيان **السمك** مجمع ذلك معنيان  
 من حاجة الجايح والعطشان **وقال احمد بن محمد السعدي**  
 الكرم ما اعدته من العدد وما حوى صجي به غنا الابد بنات قين حاذ في  
 الحذق الامد على مقادير مخاليب الصرد او مثل ما عاينت انصاف الزرد  
 لها رؤس في اعاليها او د كمثل انياب الافاعي او احد ذوات طعم نكل من البلد  
 نشت في اذيال خيل اذ تشد ممره القنك كامرار الاسد ينطت باطراف  
 يراعي تستعد ضم الانايب قريبات العقد غنابها في حيث ما علاج  
 في ظل صفصا في علينا قد يرد شاطئ نهر لا يسد روع ردد فاطلوت ابرام  
**اطلاق يد**



ولم تزل ترسل طورا وتزدد حتى تنادى واقدم من الحينان قد تم بعثنا  
 الف عين في جسدنا فحينئذ يمتلئ في العبد الف من الحينان بيض كالبرد  
 مكسوة دراهما ما تنفق كذلك لا رزاق من خز وميد فالجزء المهيمن  
 الفرد القمد **مروي بعينه** وزجور كالمهي بيض خفيف مرهفات  
 قد طواهن هيف مثل ما قد طويت بيض الصفح ذات ارج  
 خفاف تستحق في مثل الطيور في الماء تنفق لا يسهات ثوب وشي  
 من صدف **الباب الثاني عشر في طبع بيض الدجاج**  
**والبط والدرج** ان اصل البيض بيض الدجاج والتدريج  
 وبعدها بيض البط على انه ردى الخذا فاما سائر البيض كبيض  
 العصافير والطيور فانما يصلح ان تؤخذ على سبيل الدوا **وهذان**  
**اعني بيض التدريج والدجاج** يزيدان في المني زيادة كثيرة ويجركان  
 الشهوة **في بعض الاوج** وخم سبك فاما **بيض البط** والتدريج معتدل  
 موافق وصفة البيض حارة باعتدال جيدة الخذا وبياضه بارد

عش

عسر الهضم **البيروني** المشتد اكثر اغذالا **الا انه اعسر هضمها** واما  
 نزولا **البيروني** سريع الاغذال **البيروني** اقل ضررا واسرع **البيضا**  
 من السيليق **البيروني** جيد خشونة الخلق والرية والدم المتولد منه دم  
 صالح القوة ينوب عن اللحم في بعض الاوقات ولا ينبغي للطوبى ان يرموا  
 اكله فاعلم ذلك ان شاء الله تعالى **الباب الثالث عشر**  
**في بيان ما يفسد في المعدة والامعاء** بمقاربة  
 الى الحرارة ما هيته والكثرة اغذالا او زهرها واستدها ثونا وهي اليوم  
 الجيوب للناس **الدم** المتولد عنها اعدل من الدم المتولد عن سائر الجيوب  
**الاربع** قريب من الاعتدال في الحرو والبرد عاقل للبطن ردي كمن  
 يتأذى بالقولنج كثيرا لاغذال لا يسهل الحرارة عن البطن الا ان يطبخ  
 مع دسم كثير **اما** مع اللبن واكل مع السكر كان كثيرا لاغذال  
 جدا **اما** اذا ايد في النوم فاعلم ذلك **الباب الرابع عشر**  
 الا انه مايل الى البرد كثيرا **البيروني** وبقيل الرأس ويولد تكسرات

بطا



ويلين للخلق اذا شرب ماؤه واكل بعير ملح واذا اكل نخل عقل البطن دى  
 لمن ينادى بزخ القولنج **الاول** منه يورث اخلاطاً نية ويكثر البلغم  
 في المعدة والامعاء ويمتدح فيها الرياح **الثاني** حار منفع يدر البول ويزيد في  
 المتى **الثالث** منه يولد في المعدة والامعاء فضولاً كثيرة **الرابع**  
 ومن الباقي اقل نفخ **الخامس** بارد يابس يولد دماً اسوداً ويجفف البدن  
 ويقطع الباه ويسكن هيجان الدم ويبرد وقد يحدث ظلمة في البصر  
 اذا دمن والامراض السوداء **السادس** منه اقل نفخ **السابع**  
 بارد يابس وهو اخف من العدس وليس ينفع وعذوه اقل من عذو العدس  
**الثامن** بارد مخفف قليل الاغذا ردي الدم مضر بالعصب  
 حارة رطبة وما احار منها كان التزجراً وهو يولد خلطاً غليظاً  
 ردياً للمعدة **الثاني** باردة يابسة قليلة الاغذا عاقلة للطبيعة  
**الثالث** المتخذ من الخلطة الوهم لاكثر  
 الناس وما اكثر فيه من الخير والمخ والجد بخيره وانضاجه كان خف

واسع

واسع هيصاً **اما** الحلة والطابق وكلام يستوفى الخماره ولم ينفع فانه  
 عسر الهضم مبيح لوجع البطن لا يجتمل اذ مانه الا اصحاب الكدر والتعب **والثاني**  
 الاطرية وخبر الخشخاش والفطاف والسنبونج والاحسية فلحال  
 فيها كالحال في الفطير اما عن من هذه بدهن لوز او لبن كان غليظاً او خمر  
 واكثر غداءً **والثالث** خمر الشعير فانه بالقياس الى خبر الخلطة باردة قليل  
 الاغذا مبيح الرياح القولنج والامراض الباردة غافل للبطن **والرابع**  
 المتخذ من سائر الجيوب التي ذكرناها فطبعة في نحو طبع الحبة الذي اخذ منه  
**والخامس** **السادس** فانه اقل نفخاً من الخلطة والتزجراً **والسابع**  
 فانه يطغى الحرارة والعطش وينفع اصحاب الاحشاء الحارة اذا شرب  
 البارد الكثير والسكوب يغسله بالماء الحار **والثامن** في التزجراً  
 التزجيراً الا ان هذا لاغذاً واعذب والين **والثاني** في حفة  
 خبر الماء البني يؤخذ من الدقيق السميد الفائق مكوك فيخل في حفة  
 ويخلط به ثلاث اواني من خمر ومن الملح ومن ثلاثين درهمها يذوق بماء



ويصنقى ويحج عجنًا يابسًا مثل الحجر ويداس في الحفنة دوسًا جيدًا أو يسقى  
 من الماء على أسفله مسحًا ووزن خمسة دراهم مائة وعشرون فما احتى إذا  
 صار أبيض من الزلاية قليلاً غطي حتى يختم ثم يقطع يستخرج مقتشر على عمل  
 الغزاني ثم يحج له النور وتشكل النار تسكينًا جيدًا أو يمسح خرقة النور  
 و يمسح على كل فرنية وزن درهمين شيوخ أو زيت انفاق ثم يمسح على اليد  
 على مقدار ما تود من الارغفة وتلزم في تنورها دى ومقدار من هذه  
 الصنف خمسة عشر غيضًا فاذا الزفتها كلها في النور غطي النور قليلاً فاذا  
 علمت انه قد جهر الجهر فادفع في وجهه قليلاً من الماء يكون مقدار نصف كوز  
 ورد العظا عليه كما كان واصبر عليه لحظة والكشف عنه وافتح عجن النور  
 في وجهه فاذا الحار قلعه وحككت اسفله بسكين ومسحت اسفله بقليل  
 ماء واطبقت رغيثًا على رغيث وادخلته في منديل مبلول وغمته ساعة  
 فاذا أصبحت اليه قدمه ان شاء الله تعالى **في علاج عجن النور**  
 من الدقيق النقي السمد بقدر الحاجة ويحج عجنًا إلى احتى يصير مثل عجن

الزلاية

الزلاية ويؤخذ الفاني الرقاق الواسعة الافواه التي تحتل النار  
 فيصب فيها زيتًا نقيًا أو شيركًا ثم يرسل العجين في الفاني بعد ان  
 عليها ما ورد حتى يبلغ الى محالقتها ثم تجلس على قرايمذ في النور وتكون  
 ناره معتدلة فاذا انضج ذلك العجين في الفاني وعلامة رضعه ان تغز  
 في العجين خلا لا فان خرج نقيًا فقد رضع وان كان غير ذلك ترك الى  
 ان ينضج فاذا انضج اخرج الفاني واكشها فان ما فيها يخرج كالمثال  
 الفاني ان شاء الله تعالى **ان تسقيها اللبن الحليب المصفى**  
 المعمول بالمصطكي والماء ورد والسكر فافعل **ان شيت الحليب والحسل**  
 شيت سادج **في علاج عجن النور** من الدقيق مملوك ويجعل فيه من  
 الحنظل ثلاث اواني ومن الملح عشرين درهما ويحج عجنًا شديدًا يابسًا أو غليظًا  
 حتى يختم فاذا البختم رشت بمقدار ثلاثين درهما ما في ثلاثة ايام وقطع  
 عليه ارغفة وعرك على رخامة ليفنة بالزيت عرًا جيدًا ان شاء الله تعالى  
 ويغلي بمنديل ندي ويوقد له النور ويكون له رايته ويرش في وجهه ما



مع اللبن ويغطا النور بالغطا ومن فوقه يخلش مناول حتى ينضج ويفتح عليه  
 العين حتى يجر وجهه ويسبح وجهه بالمالا اذ اخرج حتى ينصفل فان مسح في  
 النور كان احسن **الطريقة الثانية في علاج النور**  
 لا تني احسن من خبز موزة به في الكرخ يوما يجيد الخطف للبصر  
 رايته في يد الجبان بعد كذا فوق الخوان كمثل الدر منتثر و  
 اذ اتناول منه ذرة رجعت حقا للرس من كفه اوحى من الفدر  
 ترى الرعيف بكفيه يدونه طبت خبير على التدوير مقتدر  
 كانه في يديه وهو بسيطه اذ ارتكامل حسنا هالة المسمر  
 تراه كالبدن قبل النار لاح لنا وعند ثور يده شمس بلا كدر  
**الطريقة الثالثة في علاج النور** من الدقيق النقي الجيد مكوك ويجعل فيه من  
 الحنظل او قيقان ومن الملح والبورق عشرين درهما ويعجن عجنا شديدا  
 ويفعل حتى يخرق فاذ اختم قطع قطعا وقرصا قرصا لطاقا يكون مقدار  
 القرص اوقيه بالشاي ويسبح على كذا قرص مقدار درهمين انفاق ثم يستط

على الخوان

على الخوان بسطا معندلا في الرقة ويوش لا توشا كثيرا ثم يغطا بمنديل خاف  
 ويوقد النور فاذا احمى ومسح وهذا الوقت فيه الارغفة بمنديل يحمل عليه  
 اراد ان ينضج وجوهها ما فعل ثم اذ اخرجت عند النضج غمت بمنديل  
 ساعة ان شاء الله تعالى **الطريقة الرابعة في علاج النور**  
 رايث باقضي كرخ بعد اذ خازرا وقد انه جتر يوق المعانيب  
 كان استدارات البرانج اذ همت بحسن بياض واعتور من المعانيب  
 صوان من البلور لو كن كالذي به **الطريقة الخامسة في علاج النور**  
**ذكر عمل الرقاق الرقاق** صنعان احدهما اللبق والاخر جرمانج  
 واللبق ما كان لطيفا مقداره حسن التدوير كثير الحنظل رقيقا جدا  
**والجرمانج** واسع المقدار وصنعتة على مثال صنعة البرانج يدج و  
 مثال عجنه وتوطيعه الا ان مقدار الرقاقة من اللبق او قيقان بالبرانج  
**ومقدار الجرمانج** من الثلاثة الى اربع اواق ويبسط بالبرانج  
 النور قبل البسط ويلزق في النور مع البسط من ساعة وتلى في النور



توقد لا تمد الله ولا يحتمل ان يلزق في الثور اكثر من رقاقة لانه لما يستعمل  
 الرقاقة ويلزقها ويلقف لاخراجها من الثور فاذا اخرجها مسح على وجهها على  
 راس الثور ورفع بعضا على بعض حتى ينكحل ان شاء الله تعالى **كتاب الرقاقات**  
 ما انسخه الفس خمار امرت به يدبوا الرقاقة مثل اللحم بالبر  
 ما بين رؤيتها في كفه كرهه وبين رؤيتها في ثور اكل القسمر  
 لا بمقدار ما تنداد ابرة في لجة الماء يرمي فيه بالحجر  
**عمل خمران من صف اللبن** لا يكون الا حافا والعجين واحد هو  
 على خبز البرازيدج رفاق الطف منها قليلا من لسته كثيرة التريش ولا  
 يقع فيها بوز ولا حلاوة ويقع فيها الزيت الانفاق بعجن به على مقدار الذي  
 تريد من كثرة الزيت وقلته فاذا الزقت في الثور ونضجت اخرجت منه وجعلت  
 بعضها على بعض فوق راس الثور حتى يجف ويرفع في السلال الى وقت الحاجة  
**كتاب الرقاقات** **كتاب الرقاقات** **كتاب الرقاقات**  
 يؤخذ من الرقيق السميد كحلته او مكيول ويعجن بماء درهم من طحين السمسم

الذي

الذي لم يعتصر واوقيه من دهن اللوز ووزن درهمين ملح ويجعل في الماكوك  
 اوقيتين سكر البيض ووزن ثلاثة دراهم زعفران ويعجن بوزن عشرة دراهم  
 خبز حتى اذا اختم عرك بقليل دهن وما ورد مضروبين ثم يبسط على لوح سبطا  
 مربعا ويقطع فصوصا مربعة ويلزق في الثور فاذا انفتح اخرج وترك على راس  
 الثور لحظة فانه يجف ان شاء الله تعالى **كتاب الرقاقات**  
**كتاب الرقاقات** كحلته دقيق سميد ويؤخذ له نصف رطل سكر طبرزد  
 مداف برطل من ماء ويعجن به عجنا شديدا ويترك حتى يخمر فاذا اختم صلب عليه  
 خمس اواني بالبغداد دي دهن لوز مقشور وعجن به عجنا خفيفا وقصافرا  
 على مقدار متساوي بقالب وذرت على وجهه سمسم مقشور وشرش وخزني  
 الثور حتى يجاز فاذا اخرج من الثور ترك في الهواء ساعة حتى اذا جف اكل فاته  
 يتفتت في النمل وهو اكل السبخ والحمايز وله لذة عظيمة **كتاب الرقاقات**  
 الطبرزد سليمان او سكر احمى على ما احب من الحلاوة  
 الى ابراهيم بن المهدي او اصحابا فاذة علمها له نصير الحبار فاكل منها فاستطابها



ولعلت منها اليه **فقال** يا امين **ابو ابيهم** **ابو اللوز** **شعر**  
 بل الحف من الامين وسرا حين اهدى خبز الفتيبة وبراً  
 طعمها الشهد في المذاقة والزع اذا شمت زعم مؤيد فطر  
 قدر من قذر وطعمها باعند اليا **فقال** فاشت وسعها فلت فترا  
 خلطها الزعفران واللسك فيها اعطياها لونا وطعما ونشرا  
 وعلى وجهها سطور من التفسير واللوز والصنوبر نثرا  
 يا امين الاله عش الف عام ابدرا في السرور ولا ترصرا  
 ان شكريك يا بن اخ عليها تكفني منه في البرية ذكرا  
**على خبز** **الشفا** **سبح** **فجعل** **خلا** **تجينا** **وبصفي** **ويقص**  
 كل اوقية تياض بيضة ويضرب من با جيد امتنا بعا ثم بعد الى الطابق فيجيه  
 ويسحق في حرقه فيها شع ولب جوز وتغترى من العجين وتصبه عليه وترد  
 الى النار فاذا انبع قلعه عنه ومسخته بالحرقه وعملت غيره **ان يزيد**

في الزعفران

في

في تخن اللوز ينج زاد في تخن العجين وعلم منه شبه الملحفة والصفة على الطابق  
 على ما وصفنا انشا الله تعالى **في السور** **المحور** **للطريق** **سور** **الخط**  
 يوخد الحنطة المنقاة وتغسل غسلا نظيفا وتنقع في الماء ليلة فاذا كان  
 الغدا اخرجت من الماء واعيد غسلها وتندشف جيذا ثم تغلى قليلا بلبق الحنجر  
 وتنزل عن النار فاذا ابردت طخت وتخلت وترفعت فاذا اتيته اليها جعل معها  
 من السكر قدر ما يريد الشارب لها **سور** **الزهر** **من اللوز** **قد** **يرما** **تريد**  
 فاقش من قشره بما وييسسه في الطل ثم اسحقه حتى يصير مثل الحنطة ثم خذ  
 السكر الطبرزد فذقه واغله بحرق ثم اجعل من السكر اربعة اجزاء ومن السكر  
 القرشى غير ملتوت جزوا ومن اللوز المسحوق جزوا فاخلطه كله واغله بمخل  
 شعر واجعل فيه وزن درهمين زعفران ووزن دانق مسك ووزن دانق  
 كافور **سور** **قشر** **لوز** **حذ** **من** **الزهر** **من** **اللوز** **قد** **يرما** **تريد**  
 قبل ان تجف ثم انثرها على مسح ثم نثرها من قشرها الحنطة للراس ثم اغسلها مرة  
 اخرى ثم اسطها حتى تجف اذ في جفاف ثم تغلى قليلا جيذا او تحول حيثما تحرق



حتى تنفخ وتنزل عن النار فاذا ابرد فالحنه باعها ما استطعت ثم اخلا  
بحرية ولت كل مكوك باوقية سمن عرشي واخله ايضا بعد ما لشدته  
ضيق وارفعه ان شاء الله تعالى **الذي يوق من السويق مملوءا** صنعتها  
مثل صنعة القرشي غير انك تطبخ حنطة ان شاء الله تعالى **سويق** **قمان** **قمان**  
**قمان** فتنقع بها مثل ما صنعت بحنطة القرشي ثم خذ الرمان فتقه واخل  
لكل ثلاثة اجزاء حنطة جزئين حب رمان منقاه كل واحد منها على حدة  
ثم اخلطهما ثم اطنهما مثل الدقيق ثم اخله بالحرية ما استطعت ولا يمتلأ  
صغير وتلك لكل جزؤ منه باوقية من سكر سليمان **قمان** ان الحنطة ايضا  
اطيب واحسن لكل سويق ثم الصفر **بعض الشعير** **قمان**  
ليس في الح من اخ او صديق غير قعب مملوءة من سويق **قمان** نعم اخ الفتى اذا  
اخذ الحمر بانفاسه ونعم الرفيق طخوه من الشعير فاصحى بعد ما قد قلوه  
مثل الدقيق فيه من **قمان** الطير دجوز مثله دق فيه غير سحيق فاذا  
خاصه المسافر في القعب بما للشرب غير سويق سدر جوعا وبرد القلب منه

بعد وقد من حره وحررق واذا اذاقة اللبيب بفيه **قمان**  
مذاقة من رقيق ليس في الارض مثله لطريق فلتخذه صاحبنا في الطريق  
**الباب** **الذي يوق من السويق مملوءا** **قمان** **قمان**  
**قمان** بارد مسكن للميت المحدث الحارة قاطع للباه جالب  
للقوم **قمان** بارد مطبخ جيد للكبد والمعدة الملهية باعث  
للقوم **قمان** بارد باعث للشهوة مصدع يورى احلا بارد  
**قمان** بارد باعث لا ينبغي ان يكثر منها فانه ربما قتلت القليل  
منها يعمل ما يعمل الخس غير انها لا توطى وقيل انها تورث البله والسيان  
**قمان** بارد باعث له تفتح ويصدع الراس ويبطى الهضم وينعظ **قمان**  
**قمان** بارد باعث الشهوة **قمان** حارة منقحة مصدعة **قمان**  
مصدع حار غير انه لا يفتح **قمان** حار غليظ منفتح بطى الهضم  
**قمان** حار يابس لطيف **قمان** حار معك  
نخلة وينعظ ويشهي الطعام ويسكن القى والعواق



حار مصدع ردي الغد ايطلم البصر ان ادم من وجفف المنى الا انه  
 جيد لم المعدة يقويها ويتفع القلب **اللباس** حار قباح ينفع ويمتج البارد  
 وينفع البحر وينبغي ان يحتجب **اللباس** حار يابس معطش باعث للشهوة  
 ممتج للباه مصدع ان اكل نيرا ويورث المعدة رطوبات وبلاغم **اللباس**  
 الموصل والكرنب البطني حار ان يابس ان يولد ان السود اغبر انهما يلينان  
 الحلق والصدر ويطلقان **اللباس** حار يابس جيد للرياح والبلغم  
 وهو فربان يستأني وبري فالبردي اقوى من البستاني **اللباس** بارد  
 يابس ردي للمعدة مطلق للبطن قاطع للبلغم **اللباس** بارد مطلق للمعشش  
 والليمب عاقل للبطن مذهبة للضرر جيد لا يحال الصفراء **اللباس** البراذن  
 قريبة من ذلك الا انها تسخن وهي اقل رطوبة **اللباس** قريبة من القطف  
 الا انها اخف منه **اللباس** معتدل جيد للحلق والرئة والمعدة  
 والكبد ويلين البطن وغداؤه جيد محمود **اللباس** بارد يابس يعقل  
 البطن ويدفع **اللباس** حار ردي للمعدة معني ويريد في اللين ويلين

ويلين البطن **الحار** حار غليظ بطي الوقوف يقطع البلغم ويطفوا بالاعلام  
 في فم المعدة ويمتج القوة واما ورقه فانه يهضم ويتبع الشهوة اذا اكل  
**القنابري** مطلق للبطن مفتح لما فيها من الشدة **الراس** حار يابس  
 للمعدة التي فيها رطوبات ينفع سدد الكبد والطحال والاكثر منه يفسد  
 الدم ويقلل المنى **اللباس** حار لين يولد للطحام والرياح ويمتج الباه ويلين  
 الحلق والصدر ويسخن الكلى والطحال **اللباس** باردة لطيفة **اللباس**  
 للحرارة مذهبة لها جد لا زاية في الباه قامة الصفراء وقد ذكرناها  
 وهي الفرفين **اللباس** حار يابس مفسد للرأس مصدع مورث  
 للسوداء **اللباس** اذا صنع ففاحه بالخل كما يضع القنابري لطف وقد  
 يصنع منه الكوايح ايضا ومخلل وهو حار يابس وفيه امتزاج من قوة  
 البطن القنص ويقوي الاعضاء وقد ينفع لورم الطحال **اللباس**  
**اللباس** في طبايع الالبان وما يورثها من **اللباس**  
 قريب من الاعتدال الا انه مايل الى البرودة والرطوبة بحسب البدين



ويرطب به نافع من الدق والسعال اليابس وخرقة البوك  
**البخ والتشنج** ويعتد والابدان اليابسة اجود اغذاء وميل بها الى  
 الاعتدال ويزيد في الدم والمني واستحالته سريعة فلذلك لا يشفي اصحاب الحيات  
 الحارة ويضرب من يختره صداع وقولنج والامراض الباردة واختلافه كثير بحسب  
 الحيوان ومرعاه وقرب عمده بالولادة **باب الاثني** ارقها كلها ويشفي من علل  
 الروية **باب البصر** اغلظها كلها واوفقها لمن يريد خصيت بدنه **باب الماء**  
 معتدل بينهما **باب اللعاب** يشفي من وجع الكبد وقياد المزاج **باب البول**  
 الفتية الحضية التي تتحرك المرعى وتغندى من خشا يشجيه وعمدها بالولادة  
 عهد قريب **المائت** ابرد الالبان يطفي الحرارة ويصلح ان ياكل يوم تعجب وحس  
**الرأب** ابرد من المائت كثيرا ووفق للمعدة الحارة والمزورين غير انه يردى  
 للعصب والعلة الباردة **الجبن** جيد للخلفة الصغرى او يده مع بولك الايدان  
 وضعفها وبعده بعد ذلك ما يطبخ بعد ثورع ربه يقطع حديد نجاة تلقي فيه  
 حتى يغلي قليلا فان هذه اجيد للخلفة الصغرى وقرحة الامعاء **باب الحار**

بسم الله

بسم الله  
 يمل الصفرا وينفع من الجرب والبثور والسعفة والبرقان ومن قد اضر  
 سرب الشراب المرف **الزبد** نافع لحشونة الخلق والمقو بآء والسعفة  
 اليابسة اذا دلكت به وهو وخم يطقوا في فم المعدة **الحسن** مخرجي للمعدة  
 ملين للاضراب اذا صمدت به نافع من ينش الاقاعي والسموم الحادة ونج  
 من ادمانه الامراض البلغمية وهو اقدر فعلا **الجبن** حديد بارد  
 غليظ يكسر لهيب المعدة ولا يصلح للمبرودين وعتيقه يختلف بمقدار عتيقه  
 والحريف حار مغطش ردي الغدا جدا غير انه يقوى فم المعدة اذا انلقم  
 بعد الطعام ويذهب بالشحم والوخامة التي تجليها الاغذية الخلو **الاسمكة**  
 في فم المعدة وينبغي ان يترك حديته وعتيقه **الاسمكة** قوى البرد مسكن  
 للعطش مطفى للزرة الصفراء ردي للعصب وكذلك الكشك معتدل  
 الطبع سريع الاهتمام صالح لاصحاب الحمار **باب الفناد**  
**باب الفناد** في منافع الالبان **باب الفناد** في منافع الالبان  
 السعال وقروح الامعاء والكليتين والمثانة والسيل باذن الله تعالى



لا يشفى شئ من الالوجاع الا للقواح يكون في الامعاء وهونافع من قروح  
 الامعاء وفتاد من اوج الحرارة في الكبد **ابن الاثر** نافع من غش النفس  
 والنفث واشتغال القلب والرئة **ابن اللقاح** نافع من الماء الاصفر  
 ومن اراد ان يشربه هذه الحلة فلا يتخشي بالليل ثم يعده واصلاه الخدانة  
 فيشرب منه ساعة يجلب وهو حار قدر اربعة ارطال ويشرب معه اوقيتين  
 من بول الابل ويصبر ساعتين **دوغ البقر** نافع للسعال والاختقان  
 والبرقان العتيق فمن رايت هذه الحلة فداوه برائب البقر الخلو ثلاثة اشبار  
 ولكن طحاه عند الظهور حين انقيا ومزقة زيرباج ويشرب عليه ثلاثة اشبار  
 شراب رقيق ممزوج ان شاء الله تعالى **واعلم ان الرايب** من اللبن قد يتعالجون  
 به النساء المسمومة ومن اراد ذلك فليأخذ منه غدوة وظلا ممزوجة بما اوصي  
 ثلاثة ساعات من النهار ثم بعد ذلك يأخذ منه ما اخذن ثمر ياكل الاخذ له وقت  
 الظهور مرققة زيرباجه يلحم دراج او كم جدا او فرازج ويشربون من الشراب  
 اقذاح ويشربون من انواع الرياحين الطيبة ويضربون المعلة بالافاوية

عشرة ايام ولا ياكل الخبز لحوم الدراج والمجل **ابن السام**  
**ابن طليح** **الاحسان المستعمل في الاثران** **ابن حار**  
 لدن ومن اعتق منه كان حروا وان كان فيه شئ من قوة القبض فان رطوبته  
 وحرارته اكثر والذي يعمل من الزيتون الغض فان فيه حرارة يسيرة  
 مع البرز وليست فيه رطوبة داسيا وهو قابض نافع للمعدة يقويها فاجو  
 الحديث واذا اعتق اشتد حره وقلت فيه قوة القبض **ابن طليح**  
 وفيه بعض الحرارة لا خير فيه للمعدة اذا اكل من الرطوبة **ابن حار**  
 لدن قد ينفع من الخيلتين والمعدة وهو فيها معتدل **ابن حار** معتدل  
 جيد للمعدة والكبد مفتوح لسدد الكبد وهو اقل رطوبة واقل حرارا من دهن الجوز  
 جيد للرئة والصدر **ابن حار** ينفع من السعال ووجع الصدر  
 ومن وجع الخيلتين وقد ينفع من اذغ العقرب واذا اكل الفستق فهو نافع  
 ذلك ايضا **ابن حار** لطيف قد يخفف الرطوبات ويبيسها  
 وينفع من اذغ القلب ينفع المثانة ويذهب الحمى



بوخامة

في علاج الإسهال والقيء **القيء** حار يابس يذهب  
الطبيخ ويلطفه ويهيج الشهوة ويستحذها والإكثار منه يحرق الدم ويضعف  
ويقلل النسي ويقوى السواد ويضعف الصفراء والدم ويلطف الأظفار إذا  
عمل عمل الملح إلا أنه أقوى والطف منه يستعمل البطن ويقطع  
اللزوجات ويلطف الأغذية الغليظة غير أنه يستعمل المعدة والكبد يعطش  
العليل قوى الحرارة واليبس ويهضم الطعام بقوته **الكثير** بارد فيها  
أن توقف الغذاء في المعدة لينم هضمه ولذلك لا ينبغي أن يكثر منها في الأغذية  
الغليظة **الكثير** حار يابس دون الفلفل يهضم الطعام ويحلل النقي **الدر**  
مثل الكون في الحرو واليبس غير أنه يوافق المعدة ويفضل البطن **الحار** حار يابس  
غير أنه طويل الوقوف في المعدة ويحلل النقي ويحرك الباه **الحار** حار يابس  
للمعدة والكبد طارد للريح معين على الهضم **الحار** حار يابس يقوى للمعدة **الحار**  
الترسرها وأنها **الحار** حار يابس  
والأبيض يخلط بالأظفار وهو حار يابس

الأسود منه منتن يخلط بالادر  
منه أسود وأبيض والأسود منتن

والأبيض

**عشر**  
**الباس**

يبيض يخلط بالأظفار وهو أقل حرارة من الأبخذان **الباس**  
**الباس** يبيض **الباس** من القلب المشوي **الباس** حار يابس  
إذا طرح في القدر صدع المحرو من سريحا وتنفع من العليل الباردة في الرأس وهو  
حافظ للقلب مقوى للمعدة يجيد للنسي وسقوط القوة **الحار** حار إذا جرت  
به القدر كان الطبيخ مقويا للدماغ والقلب **الحار** حار يابس يجيد للمعدة  
مصدع يشغل الرأس ويجلب النوم يجيد للمعدة الرطبة الكثيفة **الزعران**  
حار يابس ردي للمعدة مغنى مصدع يشغل الرأس ويجلب النوم **الحار** بارد  
اطيف يسكن الصداع الحار والغشا والإكثار منه في الطبيخ والملاز  
له يبيض الشعر **الزهر** حار يابس مقوى للمعدة والقلب **الحار** حار يابس  
**الزهر** حار يابس مثله **الحار** حار يابس مثله **الحار** حار يابس مثله  
ولهضم الطعام **الحار** حار يابس الكأبة فيها قوتان متضادتان من  
الحرارة والبرد بحيث لا يخلق تحسن البطن  
**الحار** حار يابس الكأبة فيها قوتان متضادتان من

حار كثير الأقدار







الخل فان اردت ان تعمل منه شراب العنصل فهذا الخل يعمل وان اردت  
 استعماله فارده الى الحرة التي تحزن وتلاها فاذا اردت تطينه فاجعل  
 سنبلًا وقرنفلًا وزنجبيلًا **صفة من العنصل من صفة ابي عبد الله**  
 الاول **من** انما رقت فينظف غسلًا ويؤخذ العنب فيقرد ما كان سالما  
 العنص والثري ويجعل في الانا حتى يتلى ويجرك حتى يجلس فيه ولا يبقى فيه نفس  
 ثم يطبخ الانا بمحض ويرفع فاذا كان عند راس الحول فتح الانا فانه يوجد سكة  
 قائمة في وسط الانا فتعصر في الانا بشيء ثم يؤخذ منه الشيء الذي يخرج من الخل  
 فانه يكون قليلا ثم يجرك باليد ويصبت عليه مثل ربع الانا ماء ويطبخ ويرفع  
 ستة اشهر ثم يفتح ويؤخذ عنه الماء ويعصر ويصبت عليه نصف الانا ويطبخ  
 ويرفع ثلاثة اشهر ثم يفتح ويؤخذ ما عليه من الماء ثم يصبت عليه ثلاثة ارباعه ما العنب  
 ويرفع شهرًا ثم يصفى عنه ثم تملأ الحرة وترفع شهرًا ثم يصفى عنه ذلك ثم  
 يؤخذ من الخل الايطي شي السنة ويؤخذ احداً من ثمرها فضلاً عما سواه واما يؤخذ  
 من هذا الخل من درهم فيصبت عليه اوقية ما اذا اردت ان تستعمله وهذه

الصفة

لصفة تستعمل بها عن ساير الخل من الزبيب والتمر والبن ان شاء الله الى  
**عن الاشتر** **فاذا** يؤخذ الخل الاحمر من خل العنب او الخمر فيصفى ويلقى عليه العنص اجزا  
 من خل وجز ومن اشتر غاز ويرفع في اناء ويطبخ الى وقت الحاجة **ببعض الخل**  
 من غير تصعيد بلقى على الخل بحاله ولموس به على مثل فوق اناء قليلا قليلا فاذا  
 اجتمع ما يكفيك في الانا القيت عليه جزوا من ورق الخبز وانتظره صفا الانا  
 فانه يبيض لا ابيض ولا نار ان شاء الله تعالى **وقد يبيض الخل ايضا** الخبز المغتر  
 مع الشا جر اذا القى فيه وحرك وانتظر وصفي بعد ذلك ان شاء الله تعالى  
**ببعض الخل ايضا** ان يضرب فيه بيضة كما هي ضربا جيدا في قينة ويجعل بين  
 ثياب كثيرة ليحس ويبعث ليلة فانه يخرج ايضا **وبعض الشراب الى الخل**  
 ومصعد من خل خمر ابيض كالماء تحسبه كحس بريقه **فاذا امر** منه بدون جرعة  
 واذا اطحنت به بغير مزاجه قلرا وليس سباع من حرقه **قد احكته يد اي** في حرقه  
 شمسته في القبط شهر او اقل **فاناك** من لوز طوي عتيقة **من الجوز** فوق خلوقه  
 وتراه في جام اذا قدمت **فوق** اللوز ان يؤخذ من ترقيقه **من طحيرة** هبا وبن مطبقه  
 شتان عند الاكل بين مولى



**سنة في طب** تأخذ سماق وجب رمان ومحروك والجند  
 مقشور ووجهة السوداء وشمدة الخ وبزر كتان وكون ووجهة الحضر اعلى  
 كل واحد على حدة ويطح على الملح حاراً ان شاء الله تعالى **المحلى الحار** يؤخذ  
 حب رمان حامض فينقع في خل حمض حامض مع الجندان يوم وليلة ثم يقلى في  
 ويخل خلارقيقاً ويصير مع الملح ويصير معه صحنون وشمسم مقلو وشمدة الخ  
 مقلو ثم يخلط ويخلط معه جبن مذقوق ان شاء الله تعالى **سنة في طب**  
 يؤخذ ملح الدثراني الجيد فيذوق ويخل ثم يجعل في طنجير على نار لينه ويؤخذ خل  
 حامض يوش عليه قليلاً وتحرك النار حتى يفعل به ذلك ابد (حتى يسود ثم ينزل  
 ويتروك ويجعل فيه الحب رمان للحامض والسماق والوجهة السوداء والشمسم والشمدة الخ  
 والالجندان السرخسي والمحروك وما اشبه ذلك **سنة في طب** يؤخذ الملح الابيض النقي فيطحن رقيقاً ثم يطحن له المحروك والالجندان طحناً جيداً  
 ويخلط به ويأخذ عليه مثل نصفه حبة السوداء كما هي صحاح **سنة في طب**  
 ينفع من النقرس والفالج والقوة ووجع المفاصل والامساك التي تتولد من

البود

تولد والرطوبة ووجع الطحال ويجلو **سنة في طب** من الملح الاندراي ستة  
 اواق كل اوقية عشرة وزنجبيل وزوفاياس والجندان وبزر الكرفس وساج  
 هندي وغاريقون وسقمونيا وحرف وقرطم كل واحد اربعة دراهم تجمع  
 مسحوقه وترفع في انزجاج وتفتل وقت الحاجة **سنة في طب**  
 ويستخرج من حكمة الطب خواصه فيه فتم اعتداله به البند اقبل الطعام  
 يسمى باسمه جل جلاله وفيه من الابزار جوز سمسم وشونيز والمحروك فيه و  
 وكزبرة مقلوة فوق طابق وسماق جزوا والجندان مثاله وشمدة الخ مقلو فيه و  
 وبالزعفران الحضر ليت خصاله وما الملح مالم تقلد تستلذه وبالغلي والتبرز ثم  
**سنة في طب** يؤخذ الملح الابيض النقي فيطحن رقيقاً ثم يطحن له المحروك والالجندان طحناً جيداً  
 ويخلط به ويأخذ عليه مثل نصفه حبة السوداء كما هي صحاح **سنة في طب**  
 ينفع من النقرس والفالج والقوة ووجع المفاصل والامساك التي تتولد من

**سنة في طب** يؤخذ الملح الابيض النقي فيطحن رقيقاً ثم يطحن له المحروك والالجندان طحناً جيداً  
 ويخلط به ويأخذ عليه مثل نصفه حبة السوداء كما هي صحاح **سنة في طب**  
 ينفع من النقرس والفالج والقوة ووجع المفاصل والامساك التي تتولد من



اصح ما اكلت شوى وبعد مطبخة بالزيت والمرى بلا اباريروا  
 ما اكلت مصوص وهي صلحة لاصحاب السود **الحل المصوص لطيف** اذا اطبخ  
 لاصحاب الاستطلاق والطف بما اكل مصوص **الشفافين والعصار**  
**البارد** اقل غلظا من الحار والمواد وهو بطنى المستمر **لا يصلح لاصحاب**  
 السود اذا اكل بالطلع او رث السود او قطع الباه **البارد** ردى  
 للمعدة يحفظها ويسكن بآبار الدم **البارد** باردة واذا اصب عليها  
 الخردل اغتذلت صلحة لاصحاب الصفر ردية لاصحاب السود **البارد**  
 الباردة ردى لمن به خشونة في صدره مطفي للحارة لا يصلح لمن به وجع الظهر  
 ولا لاصحاب البلغم **السيرة الباردة** اقل غلظا من الحارة وهي موافقة  
 لاصحاب الحارة المفرطة سيما اذا اتى فيها من المصطكى عدوها واصحها وطيبها  
 وان اتى فيها ردى الخردل هتت بالبلغم **البارد** الباردة الطف من  
 الحارة والحق للصفر **البارد** الباردة الطف من الحارة وتصلح لاصحاب  
 العلويات اذا اكلت بالزيت الكثير والبصل الرائب هتت بالبلغم وتفت

دالو

الصدر

مقدر منفعة يئنة **واللغني** مثلها **البارد** بارد يابس شديد  
 اليئس تولد السود اذا ادمن اكله ويجرق الدم ويقتو الغم واذا اطبخ بلخيل  
 لم يقتو الغم وطفى الصفر بقوة تفتح للسدد والطحال **البارد** الكزبر  
 ولجلل السود او شرب ما اكل التي ثم المشوى في النار ثم المقلو **البارد**  
 الباردة نافعة لاصحاب السود **البارد** بالبن بارد رطب ردى للمعدة  
 يسقط الشهوة ويسلب العطش ويطفى لحيب المعدة والكبد الحارين  
 هي والساق بارد ين ردين للمعدة مطلقين للبطن متفخين قاطعين للبلغم  
**البارد** حار رطب يزيد في الباه ويسخى الكلى وليس يجيد للمعدة وربما غش  
**البارد** باردة رطبة غليظة تولد الخام والحمى منها ردية والاكثار منها  
 يولد القولنج وينبغي ان تؤكل بالتوابل **البارد** الرطبة حارة رطبة لطيفة  
 صلحة لاصحاب الابدان الغنية واذا اكلت بالحل تفتت اصحاب الصفر  
**البارد** حار يابس يزيد في الدم ويورث قراقرق في البطن وفي يئنة  
 وهو عسر العظام واحرق ما اكل حار **البارد** حار يابس عسر العظام

الصدر







الذي فيه اللحم ومن فوقه البقل الذي ليس فيه لحم وتدر عليه ملحاً طيباً وتوشح  
 شيئا من خل عذب وما ورد وتلف الرقاقة بما فيها القليجيد او تقطع قليجيا  
 مدورا وتضعها في جام وتفرقها ان شاء الله تعالى  
 يوخذ رقيق سم حواري فيقتش قشرين بسكين ويجزل ثم يوخذ من لحم سكاك  
 مبرد فينتف ويقطع البقل عليه صغارا ثم يعمد الى البقل فتصفه على قشرات  
 الرقيق الواحد ونصف اللحم من فوق البقل وتنتثر عليه ملحاً طيباً وجبناً  
 متطفاً وتزيتوناً مقطعا وجوزاً ولوزاً وفستقا وصنوبراً ثم البسط عليه  
 البقل من فوق واطبق الكسرة عليه واكبه ساعة واعمل هذه الاوساط  
 ما احببت من قليل او كثير على هذا العمل ثم تقطع بثوابير مرتعا وصفته  
 في جام وقربه ان شاء الله تعالى  
 يوخذ رقيق فيقتش حفاؤه وحروفه ويشطرين السكاك ويطلي  
 به من الجوز من فوقه ويلقى على الكاون فاذا ابيض شطرن فوق البقل محاج  
 البيض البيض شت واغل من اراد ان يغير عليه مجبارة مدقوقة فاعمل فانه طيب

ولا رايهم

طيب بوسيط على الكاون صنعته  
 منه وبدهن الجوز مشطورا كما بنا البن فيه عنبر صبغت فيها من المسك  
 تليج وتاثير فيه من الحبة السوداء احصته والوازيانج فيه فهو مذرور  
 وخالطه الزيت فيه عند صنعته فغيه من زينة عمر وتعيد عليه من مخ  
 فوكة جبن مطرق يعاوه منشور كانه رقم خز في ثلونه وفي رايحه  
 مسك وكافور والطعم بالشمدة في الافواه لذته وخلطة من افادى العطر مشهور

الا انه ينقى المعدة من البلغم وينقع من البحر  
 معطشه تجلوا البلغم من المعدة وادمانا يعسده الدم ويولد الجرب  
 حار يابس ردي المعدة معطش نفوك للبدن

والحمى النافض ويذيب الحصى  
 وتغل الرأس الذي يعرض من البرد والبلغم وفي الجملة الكواامج فربا تناسبت



الذي يعمل فيه وتكتسب من الملح والعفن طبيعته ثابتة الرخا حارة يابسة  
للطعام يهيج الباه **الحالات** كلها تكتسب من الخل فضل لطافه **أثره** في  
أقل حرًا من المكيوس من الملح الجيد للسدد في البكد والطحال **الحمل**  
لا يستحق ولا يبرد ولا يعطش ويبعث الشهوة **للناس** **الطعام** يبردان  
تبريدًا اقويًا وهما مع ذلك لطيفان **كل** **الوجع** **الذي** **يحدث** **في** **ال**  
من في طقة خشونة والملحة منها خامسة ودية لمن اعتد به حكة وجرب **السعفة**  
وغوها من الامراض الكاينة عن احتراق الدم **الخل** بارد لا ينفع له **مطفي**  
للصفر **الزيتون** الذي يعمل بالماء حار يابس يطلق البطن اذا قدم قبل الطعام  
يقوى فم المعدة **أثره** في **الوجع** فان استخانه كثير وتقويته لغم العدة  
والخلافة للبطن أقل **الأخضر** **غادر** **الخل** يستحق ويعين على الهضم وهو ردي  
الغذاء والمالح منه يستحق أكثر **الخل** **الذي** **يحدث** **في** **ال**  
بالخل والكثير يجمع الطعام ولا يستحق كثيره استخان **الخل** **الذي** **يحدث** **في** **ال**

1

**حرارته**  
لا يدخله خل فإنه قوى الاسخان **وما** كان معه رخبين نقص من  
**وما** اتخذ الاجدان والبصل والابازير فانه يسخن اسخانا جيدا  
ويهيئ الامام والمخذ بالمزيت وحب الرمان فليس له كثير اسخان بل  
يجلو او يشمد ويذيق بالطعام مريعا **والعقد بالحم** والجوز  
فهو صباغ حار حريف يولد كيموسا لربما اذا دمن وهو ابلغ في طق  
البلغم من غيره اذا ازيد عليه الخردل **المخذ** من السباق واللوز وما  
اشبه ذلك مما قد وصفت في موضعه فهو الطف مزاجا واسرع انضاما  
**الثاني عشر** **العشر** **السادس والعشرون** **كل**  
**الحبيب والسقاء** ويند ابه من الفواكه **المخل** **العذار**  
**الرطب** اقل حرارة من التمر الا انه ليثق ملاطخ للمعدة **الحب** الخاص  
محض الخلاوة فانه حارا لا انه في ذلك اقل حرارة من الرطب ونقي  
ويطلق البطن ويخصيب البدن سريعا ومزيد في الانحاط وما رقق منه كان  
اسهل اخرازا واقل انفا **النبي** **تاريخ** حوضه فانه لا يبسن بل



طفا اذا غسل بالماء البارد واكل منه قبل الطعام **الذي** حار طبعه يفتح  
 ويلين البطن ويسخن ويورث اذا اكل الكزمنة او رث الحكة والفرا ويلين  
 اذا اكل منه قبل الطعام **الحار** حار ردي المعلة مغني وهو ارق من اللبن  
 واشهر نزولا **اللون** الرطب سريع الاستحالة الى الصفراء يسقط الشهوة  
 ويلين البطن ويذهب خشونة الخلق ويدير البول ويذهب الحرقنة الحائنة عند  
**سبب الحرقنة** حار باعند اليلين الخلق ويدير البول ويذهب بالحرقنة الحائنة عند  
 وينفع من السعال **الريقان** الخلو منه لا يبرد وينفخ ويعطش ويلين الخلق  
 يخشن الصدر ويبرد المعلة والكبد خاصة ويغطي تاثيره الصفراء والدم  
 الحمي وينفع من القي **المزج** بارد رطب بطي الامتصاص ثقيل يولد الغذاء الردي  
**الطبيخ** كله جيد للصدر والسعال والكليتين والفروج في الرية والمثانة  
**الزاد** بارد رطب وفيه شئ من قبح ينفع من الحرارة المفرطة والحمة الحارة  
 قريب الطبع منه ولكنه اغلظ فعلا **الشمر** طوه وحامضه يشد  
 المعلة الا ان الحامض بلغ في ذلك وخاصيته تغفل البطن لانه ان اكله

الطعام

الطعام اسرع احوار الثقل **التوت** الخلو منه حار معتدل يلطخ المعلة  
**وانما** فصل منه بارد يطلق البض وينفع المرة **فقاويا** **النفاق** حمضه ابرو  
 واقبضه جيد لم المعلة غيو انه يلطخ ويلزج **الاجاس** بارد يطلق البطن ويسكن  
 المرة الصفراء ويسقط الشهوة **الاسنة** مطلق للبطن منفخ ينفع الصفراء ويوهي  
 المعلة ويغطي ناريها ويتولد من اكل الحيات بعد مدة **الرياس** بارد يابس  
 عاقل للبطن مطفي للمرة الصفراء والدم **الباس** **السبانخ**  
**في تدبير الما لاول في اوقات الفصول** **الاصح** ان ياكل الانسان اذا  
 نزل الطعام المتقدم ونضت الناحية السفلى من البطن ولم يبق فيها شئ من  
 وينبغي ان لا يدفع بالاكل اذا حاجت الشهوة الا ان تكون شهوة كاذبة فان  
 انفق في طاله ان يدفع بالغذاء حتى تسقط الشهوة بعد ان كانت تارث  
 ان يشرب جلابا او سكيبين او يوحز الغذاء ساعة حتى ينق وتطاول  
 ويعتدي كل انسان من الاعذية المألوفة بمقدار ما جرت به عادة من الراتب  
 الا ان تكون عادته ردية فينبغي ان يتقل عنها قليلا قليلا بالاندراج



ان لا يدمن الاغذية الرديئة فان ادمنت فليست احدها بدوا مسهل شارب  
 اخراج ذلك الخلط الردي الذي تولد عن الطعام **السا** في وقت اكلها <sup>فيسبغ</sup>  
 ان ياكل معها او يشرب معها شي يصلحها على ما غنى ذاكرون ويمنع ان يعلّم  
 العذ (مثل الاطيف وان يكثر الاوان والتزد وان يطول مدة الاكل جدا  
 حتى يسبق اوله اخرو بوقت طويل وليكن الطعام الشديدا الحار كما ان يترك  
 عن النار في وقته ذلك ويجذر الاطعمة الباردة الشديدة البرد كالاطعمة الباردة  
 على الثلج فان هذه ايضا ينبغي ان لا تؤكل الا في وقت شديد الحار وفي وقت الغمام  
 الابدان وافضل اوقات الباردة التي تكون بعدها الراحة والنوم **والسا**  
 الفواكه الرطبة فيمنع ان تؤكل قبل الطعام الا ما كان له ابطا او وقوف  
 كثير في المعدة او فيه قبض محوصة كالسفرجل والتفاح والبرمان والاجود  
 حفظ الصحة ان تجنب الفواكه الرطبة ولا تكثر منها فان اكثر منها فليستعمل  
 الدواء المسهل والريضة وينبغي ان يتوقا <sup>الغذاء</sup> الحار وثقل الطعام ويخفف  
 في الذي يليه فان اتفق ذلك في ايام متوالية فليشرب <sup>السا</sup> او مسهل من الادوية

في الشنخلة واما القول في الصيف بارد على انه ينبغي ان يجذر الطعام

الخليلة

لثة الاسهال المستعجة لاخراج المقل ودفعه وتقيمه من المعدة والامعاء  
 وجدا ولا الكبد كما لا يطير الصغار المقل بالايارج والتريد وكالحج المتخذ بالافا <sup>وبه</sup>  
 ومثل جوارش المسهل المتبدل ونحو ذلك ومن الناس من لا يستمرى بالاعذية العليقة  
 وتفسد في معدته الاغذية الاطيفة فاغذ هؤلاء بما لا يفسد في معدتهم <sup>يستقروا</sup>  
 وبالصد فافعل بمن حاله ضد حال هؤلاء ومن كثرت تولد اخلاط في معدته  
 فاجعل اغذيته بما يضاد طبع ذلك الخلط وليع تولده ان شاء الله تعالى **والسا**  
**السا** ان يطعم صاحب المعدة الحارة الرخوة الضعيفة اول مرة من الطعام البارد  
 القابض ما كان من البقول او اللحم او الفاكهة ومن اللحم الجزور ومن السمك ما كان موزعا  
 في صيغة الخل او الكرويا والمكون والصعتر والملح **السا** المعدة الحارة الباردة  
 ان يطعم صاحبها اذا كان البدن يابس من الاطعمة ما كان رطبا ليس فيه شي من الف  
 القابضة ولا المحوصة ولا اليابس <sup>السا</sup> من البقول والفاكهة ما كان رطبا  
 القوي والساق من غير ان يجعل في صباحه ولا يشرب من الماء في وقت تمامه



التبر يا جات و الاسفيل يا جات و اما المعدة الرخوة الضعيفة بطعم صلح  
 من الفواكه السقرجل والكمثرى والبسر الغض **باب** المعدة اليابسة يطعم قبل  
 كل شيء من الفواكه ما لان منها من ذلك التمر والموز والين اليابس ويطعم بعد ما الاشياء  
 التي فيها بعض الموضحة **الباب التاسع والعشرون في علاج**  
**الاعطاش و الامساك** ان يتحرك كل انسان قبل الطعام  
 على قدر عادته وقوته اما بالركوب واما بالمشي ولا ينبغي ان يبلغ من ذلك ما يجتس منه  
 باعياء واستتقال ومن ثمان الحركة اذا استعمل قبل الطعام ان تذكي الحارة  
 الغريزية فتلقى المعدة الغذاء وهي حامية وتكسب البدن خصبا وشدة وليجتنب  
 الحركة ان كان متغفل البطن فانه ان كانت الحركة قبل الطعام وحافطة للصحة كذلك  
 هي جالبة للمرض **الباب العشرون في علاج**  
**الاعطاش و الامساك** الاعدية الوردية فيلتحق بالاسهال وقد  
 اسلم من مرضها ايضا بان ياكل قبلها او بعد ما ياكل ما يكثر ويكثر عاديته  
 ويطعمها ومن كان شحها للولود يشاهد بها فيشرب عليها السككين او خلا

او ياكل

في هذا الفصل  
 في علاج الامساك  
 في علاج الاعطاش

انما نأخامضا او ياخذ من الاشياء الحامضة كالسكاج والقريص شيئا  
 وعبود ذلك تفرغ فليأخذ بعدها العسل ويشرب شرايا عتيقا **باب** كان يتأدى  
 الدسمة المدهينة فليأكل عليها الميرة والملحة كالحد من البلوط والورى والكوايح  
 والبصل والثوم **باب** كان يتأدى بضد هذه فليسكن من عاديته بالاشياء الدهينة  
 والاشياء الرطبة المليئة **باب** لم توافق الاغذية العظيمة كالهريسة والمضيرة  
 فليجمع قبلها او بعدها من المرى ويهز في الحركة والتعب ياخذ الكوني والقاقلي  
 فان زاد منها في حال فليشرب البطن بد و اقوى الاسهال للبلغم **باب** الفواكه  
 اليابسة فما كان منها يستحق الاكل لها فليشرب عليها السككين الحامض و **باب** الفواكه  
 الحامضة **باب** ما كان منها ينفع ويسقط الشهوة ويولد بها فليجمع بعد ما مبنية  
 ثم ياخذ الكوني والزنجبيل المربا **باب** العظيمة المظنة النزول فليشرب عليها  
 الشرايات **باب** اراد من شرب ما البلى فليد من التعريق والحام او ليتعاهد التقض  
 بالادوية المذكورة في هذا الباب **باب** الخوما يتعلق بالطبايع **باب**  
**باب** في علاج الامساك



**سعد باردة من كتاب الماسون** يؤخذ خل ومري ويصير فيها كزيب  
ياسته ودار صيني وفلفل وصفتو ياسر ومرتط وكون وكرويا وكزبرة وطبقة  
وتنع وسداب وكرفس ولت الخيار مع راسن فاشحقه وانطاطه وصيقه على  
الفراخ المشوية والفراخ **باردة اخرى من كتاب الياقوت** يؤخذ  
دجاجة قد شويت فتفصل وتنضد في جام ويضرب خردل مع حولا خل خمر جيد  
وشي من مري ومكر ليكون مزاو يضاف فيه جوز مدقوق وقليل الخبز ان يصب  
على كم الدجاجة في جام حتى يغيرها ويصب عليه زيت ويقطع عليه سداب ويترن بج  
ان شاء الله تعالى **باردة طيبة الشوية** يؤخذ الحنظل المعصور طريا خور  
ما يقطع فيه لب خيار صغيرة اصغر ما يكون من النقطيع بعد ان يقشر عن اللب  
كم الخياره ثم يشقق تشقيقا متقاربيا ثم يقطع بسكين رقيق ولا يقطع على شئ يغير  
ثم يصب ذلك اللب بالحنظل ويقطع مع شئ من كزبرة وطبقة ثم يؤخذ فراخ ذوا  
سمان قد شويت في النور واخرجت وفيها رطوبة فتفصل في جام وهي حارة ويصب  
معها ذاك مع اوقيتين زيت عذب ثم يجعل ورق ياذر ووج وورق صغتر مرطب

دورين

نامقشوره ويقطع على مثال الدراهم ويترد بثلج ويقدم ان شاء الله تعالى  
**باردة اخرى** يؤخذ من ماء الكزيب الرطوبة الخور رطل ومن ماء السداب  
وزن درهمين ومن ماء بقلة الحقا اوقية ومن الخل ربع رطل يخلط ذلك كله ويصب  
من الماء ربع رطل ومن الملح قدر الحاجة ومن الفلفل والزنجبيل والدار فلفل  
ونصف درهم ومن الخولجان ربع درهم ومن الكرويا وزن درهمين ومن الفستق اوقية  
مع الانوار خمسة دراهم سكر طيبوزد ثم يات في الصباغ وتؤخذ فراخ حارة  
فتفصل وتجعل في جام ويصب ذلك عليها ويترك حتى ياخذ طعم الصباغ  
من كل واحد من الفلفل والدار فلفل والزنجبيل  
وزن نصف درهم ومن الخولجان ربع درهم ومن السنبل والقرنفل من كل واحد  
دائق ومن الكون والكرويا والسداب المقطع والابخذان درهم ومن السكر  
ثلاثة دراهم ثم يؤخذ ربع رطل خل خمر ومري رطل وماء صافي خمس اوقية يصب ذلك  
كله ويجعل فيه من الزعفران نصف مثقال ويصب على فراخ حارة قد برى  
ويصب عليه زيت ويترك حتى ياخذ طعم الصباغ







ما لبث الخيار ورضيف درهم ملح اندراني ويصبت على الفروج الذي في الجاه  
 تشرب ذلك الصباغ قطعه عليه لب خيارتين تقطعا صفارا او يصب عليه اوقية  
 زيت طيب وتنع وبانذروج صفار ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة باردة**  
 يقطع كم دجاجة مشوية باردة اصغر ما يكون ويقطع كذلك براسين  
 وكزبن رطبه وكرفس سداب وتنع وطرخون وصعتر طيب وخيار وتمر  
 مربا وبفت فيه طلع و صفرة بيض مشوي وبجني غلخري ومري وكزبن  
 يابسة وفلفل وكرويا ودارصيني ويصير مثل القرنية ويزين ببياض  
 البصل المقطع وبالزيتون الاسود المقطع والشحم المصهغ **باردة**  
 يدق زبيب اسود ذقانا غما ويمزج بقليل خل ويصفى ويطبخ  
 دارصيني يسير وخولجان شي صالح وقليل زنجبيل ويصب عليه زيت ويطبخ  
 فوقه قليل سداب **باردة** يؤخذ فروج مشوي ويوصل  
 خام ويؤخذ عشرون فوزه مقشرة من قشرها فتشوي بحفا ناعم وزن  
 خمسة دراهم سكر طبرزد وربع رطل خل خمر وربع رطل ماء قينا ووزن نصف درهم

ملحاً

اندراني ووزن دافقن زنجبيلاً ووزن دافق دارصيني مشوي ثم يصب  
 على الفروج ويقطع عليه تنع وكرفس سداب قليل ويقطر عليه زيت ان شاء الله تعالى  
**صفة الحزن** خل ويجعل فيه حاجته من الملح ويطبخ عليه كرويا  
 مشوي فتحو شي صالح وشي من دارصيني وخولجان وتفتح الفراج فيه ويصب عليه زيت  
 ويقطع فيه شي يسير من سداب وخيار ومن اجبت قطع كم الفرائج والدجاج صفارا  
 بالسكين ويجعل الصباغ على قدر اللحم وقطع فوقه كرفس وتنع بعد الزيت **باردة**  
**ان الزبيب الباردة** اذا شئت اكل الطيبات معجلا فباردة  
 في الصيف ان كنت اكلت في لها جروين لوز اسكر او هي لها جروين خلا وخرد  
 وخطه في جام يجلس عفر يصير صباغا الحزوف منشلا ويجمع بقلع خيار مقشر  
 وقتا وفوقشا وتمران مجلا فتقطع كل امينه قطعاً علفاً وتنثره في الجام نثر الخلالا  
 وتخلط بالفتا الخيار مقطعا وكن عند صب الزيت فيها مقلا وناخذ من وجا لطيفا مستمرا  
 فخله شيئا ونجما نخله وفصل اعضاء الطاقا بميدق وصفه فوق الجام صفرا  
 وزنيه بالرحان من قوره وباللوز والزيتون شذر مقفلا **باردة** وعمل هذا ان شاء الله ان شاء الله  
 لامثالها قبل الطعام معجلا



**الحمد لله الذي جعل الرمان والورد والخرنوب والابيض**

سميد بايت فيفت فنا ناعما ويؤخذ لاله منه ويعصر من ماء الرمان الحامض  
 باليد في عضاره قدر ما ينزل اللباب ويصفى بمخل ويخرج فيه ملح اندرائي مسحوق  
 قدر الحاجة واوقيتين شكر طبرزد ووزن دافين د ارضيني ويصب على الخبز  
 عضاره نظيفة ويترك حتى تنشرب ثم يغلى في عضارة ملسوطة يقطع عليه كرس  
 وسداب ونعنع وباذر وج وصعتر رطب تقطعا صغيرا ويؤخذ اوقيتين  
 زيت مغسول واوقيتين دهن لوز يخلطان ثم يصب على التزويد وبعد الى روج  
 كيشكري فيعمل كورد انخ رطب ثم يقطع على مفاصلة وتصفف حول التزويد  
 الوقت الذي يعلم ان شاء الله تعالى **باب في ابيض كورد**  
 ان تقدم على الوايد مع البوارد بعجل بيض وازار رطب عجة مشوية وعجة  
 بالازار الرطبة بالصل سادجه واجل مقلوة بزيت ومري ويرش عليها شي  
 من الماء لين رطب ويصير فيها مثل الموقفة اليسيرة ثم يفتق على ابيض ويجعل على  
 هذا اسفة ويتوك حتى يجف ثم يصب عليها بيض مقفوض ويخلى حتى ينشف البين

ايضا

ايضا ويرش عليها مري لتكون راحة الماء وتعمل نخل وكرويا وتعمل ايضا  
 مري وحده وترت وبأى هذه الاصناف عملت فينبغي ان تقطع العصيتين  
 اللتين من جانبي كل فانصة وتؤمى بها ومن اجب قطع ذلك مع الكبود صغارا  
 او قطع الكبود نصفين ويترك كل فانصة ثلاث قطع بعد اخراج عصيتها  
 ويسلق كبد خروف او جدى ساعة خفيفة ثم يشترخ ويلجن مري وترت  
 وقليل فلفل ويقدم ان شاء الله تعالى

ما في الطعام المارد المحدث **باب في ابيض كورد**  
 فاعمله بعد صباغ عجبا  
 وتوردل بسكر وجوز  
 ود اصينا ومريا وافر  
 واجعله بالزيت النقي مشعا  
 تلقا صلاحا وطعا اما سالكا  
 الطيب من لحم الدجاج عندى  
 ياكل مشويا بالخصر  
 ياكله باصباح الاطباء  
 اعد الى عضارة الرمان  
 وخل حمرا ذق ولوز  
 والق فيه صعتر او فلفل  
 وكسقر رطبا وجينا تاملا  
 واجد هذا كرويا وراسنا  
 بجي كالوشى اذ اما دينا  
 وبادر رجا وكروشا ناعما

يخذ من الطيب مثل الدجاج والفراخ والدراج والطحين



والشفا بنين والفتابور والعصافير والصنعة للكل والحق الا ان ما  
 كمن هذه الاجناس ينبغي ان يزداد في مائه اذ يجعل على النار مع الزيت لينضج بالماء  
 قبل ان يغلي بالزيت اذ كان كل لحم يغلي بالزيت قبل ان ينضج بالماء فانما يزيد على  
 صلاحته وابطا في المعده وكما ان اصل الطبايعات الطبايعه الممتزجه بالخل والمرى  
 والخلول فقط ثم يغير بعد ذلك بالوان الابازير فكذلك هذه من الطبايعات تجعل  
 منها بعد ان تجعل فيها من الابازير شئ يخالف به ما غيرها **سعد الطبايع**  
 يوحذ فروج شمين ويفصل ويفتح صدره وظهوره وزمكاته بالسكين من داخل  
 حتى يسهل كل واحد منهما ويعسل ويجعل في قدر ثم يصب عليه من الزيت نحو ثلث رطل  
 ومن الماء مثله ومن الملح وزن درهم ويغلي حتى ينشف ما فيها من الماء ثم يوضع في الخل  
 ثلث رطل ويديم تحريكها حتى يغلي اللحم ويضع الخل ثم يصب فيها من المرى ربع  
 ويدمر عليها من الخل مثقال وترفع عن النار الى وقت الحاجة **الطبايعات**  
 بين الطبايعات والمطبايعات الا ان الطبايعات يتخذ من لحوم ذوات الاربع  
 والمطبايعات يتخذ من لحوم الطيور ولحم الطبايعات مشرجه ولحم المطبايعات مفصولة

بغظلهما

بها الا ان كل ما يقع في المطبايعات يقع مثله في الطبايعات ولم ارا احدا  
 من اهل المعرفة بالطب يخبر بلقي الزبوره في شئ من المطبايعات ولا الطبايعات **سعد**  
**بدر ارج** يوحذ من الزيت بقدر الحاجة فيجعل في قدر ويغلي عليه جوده ثم يوحذ  
 فارج مفصولة فتطرح فيه شئ من ملح اندرا في مسحوق وتغلي بالزيت فاذا  
 احمر الوجهان جميعا حركت بعرفه ثم يصب عليها قليل خل خمر وما حتى تصير مره  
 فاذا انضج الخل وش عليها قليل مرى واطرح فيها طافات سذاب وحركها حتى  
 راحه السدان ثم يورها بفلفل وكمون فاذا احتيج الى غيرها جعل فيها شئ من لبا الخنزير  
 مفتونا واخرج السذاب الاول منها وقطع عليها سذاب طري ان شاء الله تعالى  
**سعد الما من** تقطع فراج وتغلي بالزيت المعسول ويورش عليها مرى واخل **سعد**  
 وكسفره ويورش عليها ما ويذر عليها فستق وسكر مدقوقان ويعرق ويقطع عليها  
 سذاب **سعد** **الطبايعات** **سعد** **الطبايعات** **سعد** **الطبايعات** **سعد** **الطبايعات**  
 مشرعا وتقطع صغارا وتغلي بالزيت حتى تبدا ان تنضج ويلقى عليها فلفل وكزبرة  
 ويورش عليها خل ومرى ويذر عليها لوثر اسحق ان شاء الله تعالى **سعد**



يؤخذ فروج كسكري او فروجين فيستخرج من لحمه ويعمل منه جود فاد  
 في قدر ويجعل معه من البصل المقطع ثلث رطل ومن الكزبرة الرطبة المقطعة نصف  
 او ثلثه ويصبت عليها من الماء ضعف غمر ومن الزيت العذب ثلث رطل ومن الملح قدر الحاجة ويجعل  
 على النار حتى يغلي غليته ثم يؤخذ من الصمغ المصلح مثل ونزل اللحم فيقطع اجل من تقطيع  
 الخردق ويقلى في القدر ويترك حتى ينسج كل ما فيها ثم يلقى فيها من الكسفرة اليابسة  
 حلت وروس الاصابع مضومة ومن الفلفل ونزل درهم ومن الزنجبيل والمولج من كل  
 واحد نصف درهم ومن الدار صيني درهم وتحرك ويؤخذ خمسة عشر بيضة فتفقس  
 في غضارة وتغرب بشي من كزبرة رطبة وتنعق مقطعين ثم يصب في القدر وتحرك  
 حتى يتقطع البيض ويخلط بالجرذق والصمغ ويعسل جوانب القدر وتغطي الوقت  
 الحاجة وليكن صبت البيض في القدر بعد ان ترفع وقبل ان يسكن عليها هذا **الوصف**  
**الذي في نسخة** مثل **الوصف الذي في نسخة** الا ان فيه خلافا  
 نصف رطل بوزن درهم زعفران وليس فيه من الملح الا وزن نصف درهم وفيه من البوي  
 الرازي ربع رطل وسابو عمل مثل عمل اللون الذي قبله  
 في نسخة اخرى

يؤخذ فروجين فتفصل اعشائها وتطرح ذلك في قدر  
 عليه ربع رطل زيت وشي من ملح اندراني وكف حمص ومن الماء ما يغمره ويقلى حتى  
 يغارب النبق ويصبت فيه نصف رطل خلافا اذا غارب النبق طرح في القدر كف  
 كزبرة رطبة وشي من كزبرة يابسة وباقة نعنع واوقيتين مطبوخ او شمش  
 عتيق جيد **وصف آخر** اخذ رطل من الزنجبيل المطبوخ  
 يؤخذ اربع فرايج طرية جيدة السدور واربعة افرخ سمان ويقطع اطراف  
 اجنتها ويعسل وتلقى في بودة ضيقة الرأس ويصبت عليها من الزيت رطل وشي  
 من ملح اندراني وتنصبه على النار فاذا احمر نضج عليه نصف رطل خل حم  
 ولا يزال تحركه حتى ينشف الخل ويجل على النار ثانية ثم تسقيه فخللا وكسفره  
 ترش عليه ايضا من الخل قدر مغرقتين وتسقيه قدر مغرقة مري ينطى وبقى  
 عليه باقة سداب وكرفس يلقى عليه من منقطع ليت خيارة مبلولة بمطبوخ وتحركه  
 حتى يكلي جيدا ولا تلت مرققة خبنة  
**وصف آخر** من فراخ فيق بمقلوبة بالشيوخ المغرقة فيهن دهن من سداب مشرق  
 كزبرة مسك في الارامفتق ما بين مشور وبين محرق كزبرة الغصن لا ينق المورق  
 تحملها خضمانه في قزطق وخذا مثل الشقيق المشرق



يا من حبت الأكل اللذيذ من قبل ان  
 التبيذ فاعد لفروج يكون سكرى وفرح سفينتين سكرى فاخلطهما  
 يا صاح بعد السطح بلحم فرج من فراخ البط واستعمل التقصيل للجمع عضوا فعضوا  
 واذا التقطع ثم اجمع الاعضاء في قدر واحصب من الزيت عليها بقدر واخلطه  
 الشيوخ كي يطيبه ويكسبه لذة ويحذيه واقفه بالدهن او بحمر فبا حمر اللحم  
 ثم الامر حتى اذا ما نضجت ونشئت عمدت الى مري فوافرت منه عليها  
 مثل ما يكفها ودار صيني بقدر فيها ثم اغترها بعد في عضارة مبلسوقة  
 رفيقة مدارة ثم السها زهر لسان السدا واجعل لها طوقا من الكبار ثم ابتدا  
 بالكل في الاول فانها من اطيب المعجل  
 باب الثالث في علاج الكبد  
 بقدر ما تراه وتلك كبيرة فاسلمها الى  
 ففها ولا تشق بطنها وليكن راسها وبعثتها وذبتها مع الجلد سالما ثم خذ  
 اللحم وارم بالمرارة واغزل البطون وخذ من لحم السمك من غيرهما ما احتشوا به

خلد

جلد السمكة التي سلخت ما يلتقي به ثم اخرج العظام وخذ اللحم فدقه على  
 لوح بسكين دقا جيدا ثم الق عليه شيئا من ملح واسحقه سحقا جيدا حتى  
 يصير مثل الدماغ ثم افقس عليه البيض واسحقه معه ثم تجل فيه شيئا من سكر  
 او عسل ثم اجعل فيه من الافاويه سنبلا وقرنفل ودار صيني وزنجبيل وفلفل  
 وكرونا وكرويا مدقوقة بقدر ما يحتاج اليه وما كان من اوزيت ثم خذ السدا  
 الرطب وكزبرة رطبة تقطع واجعله فيه وتجعل فيه لوزا مقشرا (وسمينيا)  
 ثم انطه واحشو ايه جلد السمكة التي سلخت حشو جيدا وفيه الراس  
 والذنب وان كانت السمكة كبيرة شققت لها قصبا فربطتها به بالطول  
 ثم تشدها بخيوط في موضعين او ثلاثة وتدليها في النور على اجر قد فرش  
 على طول السمكة والكسبة الى النار كبسا جيدا ثم غر السمكة على الاخر حتى  
 تستوى على ميل فاذا استوت فاجزها واجعل معها صباغا من بعض  
 وقدما ان شئت فقل  
 الطري الصبار قد قشر حتى لا يبقى عليها شيء من القلوس ثم يشق بطنها وتلق



ثم اغسل غسلاً جيداً ثم تقطع تقطيعاً وسطاً ثم تضلق بالحمر والملح حتى يتفتح  
ولا تبلغ النار ثم تخرجه وتغمره في ماء بارد ثم يجعل في خرقة خام غليظة  
او صوف قطعته بعد تشفيفه ثم تعصره بين لوحين برفق او بين يديك  
حتى يسيل ماؤه ويجعله على طبق من خلاف حتى تنشف رطوبته ويجعله في  
خل خمر والى عليه انوار الهلام ثم ارفعه فانه يبقى في الصيف اياماً كثيرة  
وهو طيب **سنة ثالثة** تأخذ باقة من جرجير منقاة وباقة  
من كرفس منقى وباقة من كرات رومي من اعرض ما تقدر عليه ثم تنقى كل باقة  
على حدة وتغسلها ناحية ثم تقطعها اصفاً لا تدشها جيداً او تعصرها وتغسلها  
على حدة ثم تعمد الى السمك وتصلقه وتخرج شوكه اجمع ثم تقطعه بقدر ما تريد  
ثم تقضب برمة فيجعل فيها ان شئت الجرجير او الكرفس والكرات في القدر  
ثم تكتب عليه شيا من زيت انفاق وشيا من فلفل وكزبرة وكون وكرويا  
وشيا من ما كان في ثقله وتلقى عليه السمك المصلوق المقطع ثم تحركه  
حتى يجف ثم يفيض فيه اربع بيضات او خمسة ثم تحركه حتى يتفتح السمك

نؤله

نؤله فانه اربعة يوارد تعلمها على هذا المثال وتجعل الواناً مختلفة  
وطعوماً غير متجانسة **سنة رابعة** تأخذ من  
السمك ما شئت فتشوق بطونه وتغسله غسلاً لطيفاً ثم تقضب مقلاً وتضيق فيها  
طيباً فايقاً ثم تخذ شيا من دقيق و ملح قدر خلا وخطا قدر على السمك كله ثم  
اقله فاذا علمت انه قد احمر فاحرجه من المقلى ثم قطع بصلاً صغيراً <sup>عسل</sup> او  
المقلى من الزيت والسمك واعمد الى النصف السكري من لبن وسكر يجتن من خل  
فاذ فيها ثم صغرها ثم اضف المقلى وضبت فيها شيا من زيت انفاق نصف سكر  
ثم تخذ البصل المقطع فالقه في المقلى على الزيت ثم اقله حتى تعلم انه قد نضج جيداً  
ثم تخذ شيا من فلفل وكرويا فالقه مع ذلك اللبن والمخل والخلطة المجمع ثم تصبه  
المقلى على البصل والزيت فاذا علمت ان البصل قد نضج فاجعل السمك المقلى في طم  
والقما في المقلى عليه فانه صباغه **سنة خامسة** تأخذ  
تأخذ سمكة كبيرة فتشققها من فاسها ثم  
تخرج بطونها وتجعله اذا اردت محشواً كما وصفت لك اذك ثم تعمد الى السمكة



وقد نشفنا فناخذ ورق الاترج وقشور التفاح وملح وصعتر وسد ابنا  
 فقطع ذلك صغارا فحشوا بها فمها وانينها وما بين جيبها وما قدرت عليه  
 من ذلك ثم عمل الحاشية ثوب غليظ فشقها في الزيت ثم تدع الرأس وما يلي  
 الرأس قدر اربع اصابع ثم اعد الى وسطها ما يكون مقدار فيضتين فلف الحاشية  
 عليه لفاسيد ثلاث طبقات بعض على بعض ليلا تحرق فان احترقت جاز  
 كله واحدا وفسد ثم اعد الى الثلث الاسفل الباقي فلف عليه مشاقفة قد  
 نعت زيت وارق عليه وان شئت فلت خيط مشاقفة دقيق فلفقنه  
 على الحاشية والمشاقفة ثم دلى السمكة في الشور وقد استحسن جيداً فانه انفتح  
 فاخرجها واخل الحاشية والمشاقفة ثم دلى السمكة في الشور فانه يجيك  
 ثلاثة اوان يجيك الرأس تشوى ووسطها طيبخ واسفل ذلك مقلو ثم  
 هيئ لكل صباغة نجش كاشك فيه  
 سلك كبيرة في حياة فتلقى شعير راسب في اواسع يهيئها  
 ان تفرص فيه وتضرب فيه وتشرب منه ويتداخلك جملها حتى

يبين

يبين نقصان العصير وحصوله في جوفها ومجاهاها ثم تخرج وتنظف  
 وتشوى وتقدم وتوكل صباغة فيه انجدان ومري واخل غرما الكرش  
 وما التنع والكرويا ولا مغني لها ولا لساير السمك الا بالصباغة فانها  
 يستطاب كل السمك بالصباغة **فصل** بعض الشعير او رخلا يكدب  
 فشيقة بالتمك بلا صباغة **فصل** ليس له دماغ وليس له  
 جلده دماغ كان تلامه سمك طري يقدمه وليس له صباغة

**فصل في هذه السمكة**

وطاه التي في يوم قبض بصحفة وفيها من السبوط ما لحدى احمر  
 قد لحكه شيئا وصبر حشوه كرشا وكراثا وزيتا وصعتر  
 وهياله من بعد ذلك صباغة عصاره رمان ولوز وسكر  
 وطلا ومريا ولجذانا وقللا وزيتا وحبيا وبنورا وكذبرا  
 فجاها كالشمس لونا ولحمية شاطينك الخوجا وشحكا وعينرا  
 فلا تكتفنا حلة عنه رليانيا وافر اقا وحشا ومنظرا  
 فلم ارشيا كان احسن منظر ولا منه عند الذوق الطيب محبزا



رايته شمساً ساعةً جانباً به فلما استقنا جلده ساراً أقراً  
**أن سكره من السجدة** **التي** **هو** **من** **جود** **السجدة**  
 فيقطع رأسه ثم تغسل وتنظف ثم يبعد إلى الخمر فيصبت قدر ويخرج فيها  
 باقة كرفس مع سدأب مربوط وقطعة خولجان وقطعة دأر صيني وثلاث  
 بصلات صحلخا وكف كزبرة يا بسعة مدقوقة مصرورة في خرق كان وقطعة  
 زنجبيل وسينبل وقرنفل وفلفل ودأر فلفل مصروراً أيضاً في خرقة ويغلي  
 حتى ينضج فاذا انضج اذيف له زعفران قدر ما يصبغه صبغاً أحمر (بالخا  
 ثم اخرجت الرأس واخذت منها المشافر واللسان باصله فينتها في الخل  
 المطبوخ بعد ان ترمي منه صرة الابزار والباقة البصل وتترك حتى يقرص  
 ان شاء الله تعالى ولم يكن ابراهيم ابن المهدي يأكل من السمك غير اللسان فقط  
 ويأكل باقية من خضر وسائر الغلمان وكان يأكل اللسان من سائر الحيوان  
**التي** **عند** **قريب** **من** **البحر** **اصح** **طباخا**  
 فاننا بعد ما ردا تراه في الجام يا قوتاً بلولة اولاً ففي قدح راحاً  
 وقد جمداً كأنه من عقيق من جسد فوف الحين تراه العين اذا وردا

اعراض

اعطاء حظاً من الخل الثقيف فيا يطبق اكله من طعمه المدد لا شئ احسن  
 منه في تلونه بالزعفران خفيفاً جائزاً منعقد لا مفضلاً لاجاً مصقوفاً ومنظماً  
 تغدا جزاًوه من صفوه عدد لا لومث بالنفس يوماً في ترهينه اطاف بالجام  
 بعد ما سجد لا ازواج في الصيف ان الفاه مغندياً حتى اري كل ما في الجام قد  
**الاربع** **والخلاص** **في عمل السنان** **للا**  
**المنشوي** **من** **صحة** **في** **البحر** **ابن** **المهدي** **بوحيد**  
 خردل معرول يجعل فيه كروياً وصغتر والجذان ودأر صيني وسدأب  
**من** **صحة** **ابن** **المهدي** **بوحيد**  
 قليل ثوم ويضرب بالخل ويؤخذ منه سكرجة ومن الخل المتخذ مع الجوز والخردل اخرى  
 ويلقى فيه الجذان ومخروتن ودأر صيني وكروياً وانيسون **صحة** **صباح**  
**من** **صحة** **اللسان** **بوحيد** **من** **صحة** **اللسان** **بوحيد**  
 الجوز ويجعل في قدر ويصبت عليه اوقية زيت معسول او قد تحته حتى ينال ويحمى جيداً  
 ويلقى فيه مرآت ثم يحل في جام ويغرب **صحة** **صباح** **بوحيد**



يوحذ سمك هجين فيسلك ويغسل بما بارد ويجعل في الماء بق شيئا من خل ومري و  
 يابسة مدقوقة ويصل مقطع صغار حتى يتم ريقه ثم يخرج فيسبك عليه شئ من زبيب  
 وهو حار ويترك حتى يبرد وياخذ طعمه ان شاء الله تعالى **سباغ السعال** **للراش**  
 يوحذ الخردل المعمول فيداف بعصارة من زبيب مدقوق مصفى بخل مع ستن ثوم  
 مدقوق ثم يجعل محروك وتعتد وخو لجان وكمون وكزبرة يابسة وشئ من زبيب  
 ثم يخلط ويصبت على سمك مملوح ثم يقطع عليه سداب طري وكرفس حتى ياخذ طعمه  
 ان شاء الله تعالى **سباغ السعال** **للشعر** **للراش** يوحذ جزوان جت رمان و  
 زبيب فيردقان ويجعل فيهما فلفل وكمون ويحسان ويجعل منها اقراص فاذا الخبيخ  
 اليه اذيب بخل واكل منه **سباغ السعال** **للراش** يوحذ خردل وكرفس ودراب ونعنع  
 وعتد وكمون وفلفل وكرويا ودار صيني وشفافة سدكر وملح **سباغ السعال**  
 يستعمل ملح جريش مع حنين مقشر ويخلط معه جوز مدقوق ويغزل معه الجذان  
 وقصوة ويزيد الجميع ويصبت عليه خل ومري **سباغ السعال**  
 معنى السباغ دقيق ليس يعرفه الا اخر فطنة ما ان هو جعل  
 اجل انال سباغ فيه حاجته جوزة ثوم في اخلاطه مسئلة

اولاً فلفل ومحروك وسفيرة والاعخذ ان له في طعمه فضل  
 اولاً فلفل خردل يالقوم فامزجه ويزد عليه الجذان امثله  
 اولاً فلفل خردل فيه من يسل جزو فذلك له في اخلاطه فضل  
**سباغ السعال** **للراش** **للشعر**  
 يوحذ من الفلفل درهمين ومن اللوزة اليابسة قبضتين ومن الدار صيني والفلفل  
 والزنجبيل والسنبل والكرويا والصغندر الفارسي من كل واحد درهم ومن القردة انا  
 ثلاث درهم يدق الجميع ويخل ثم يوحذ خردل وجوز مدقوق وشئ من ملح فيداف  
 بما الزبيب وجب رمان ويخلط ذلك معه ويصير فيه جلد ذلك الفراج الكودلج  
 مفصلة او الفراج المشوية او اللحم المشوي ويقدم ان شاء الله تعالى **سباغ السعال**  
 يوحذ من الدار صيني درهمين وكزبرة يابسة وكرويا من كل واحد اوقية ومن الفلفل الزنجبيل  
 والفلفل والسنبل والاعخذ ان من كل واحد درهم فمدق جميعا  
 ويداف بعصارة اللوزة الرطبة والفودج او عوضه النعنع  
 ثوم من يسل مسنون بخل خمر وملح ويصفي من تفلته ويخلط بصبغ شئ من مري ويصير  
 فيه الفراج مشوية او ملحنة او كود نايجا ويقدم ان شاء الله تعالى **سباغ السعال**



يؤخذ في طري فيبسل بالماء البارد ثم يؤخذ رغوة خردل فيجعل في  
 ويجعل فيه سكر واخلطه ان يجعل فيه ذلك العسل ويجعل عليه زيت عذب ويقدم  
 مع دجاجة مشوية او فراخ **الحمد لله الذي** يؤخذ دجاجة  
 فريقة فتشطر وتغسل ويؤخذ عشر ثمانات نصفين طويلا مضيقا ويغسل  
 في انا ويصبت عليه مريا عتيقا مقدار اوقية وتؤخذ الدجاجة فتدهن بزيت ويجعل  
 عليها شي من ملح عذب وصعتر وتثوي على الفحم كدناجا وكلما ذاب من ذلك الشحم  
 الذي فيها رد الى الانا الذي فيه عصارة الزمان والموى حتى يتسلفا ارضا جفا  
 ويؤخذ عشرة ونحوه فتقشر وتذق دقاناغا وتؤخذ في ذلك الصباغ ثم تؤكل فانها  
 لذينة طيبة عجينة مستعملة **الحمد لله الذي**  
**الحمد لله الذي** يؤخذ اللحم الاحمر فيقطع صغارا اصغارا او يقطع  
 مثله اية ثم يؤخذ ابرار رطبة ويصل وسذاب فيقطع صغارا اصغارا ثم يذوق  
 يسكن دقاناغا حتى يصير مثل الرهم ويبلغ عليه دارضيني وفلفل وكرويا وما كان

دش

وشي من خل وزيت ويجعل حتى يخلط ثم يحشي به المصران العليقة الشحم والمصارين ثم يطبخ  
 فيما اجبت من القدور ان شاء الله تعالى **الحمد لله الذي** يؤخذ من لحم الخنازير  
 من امولها ومواضع الاليفة من لحم المتن وبشما ذكه ويدق دقاناغا ثم يؤخذ شي  
 يسير من رسل وكزبرة رطبة وسذاب فيذوق ويجعل الى كزبرة يابسة وكزبرة  
 ودارضيني وزنجبيل ظاهر ويدق فيه الجميع بعد ذقه ثم يوش عليه من المرى بقدر  
 الحاجة ثم ينشفه من المرق ويجعله في انا ويصبت عليه من الزيت المغسول لكل رطل  
 اوقية ويجعله به ثم يبعد الى مصران فينطفه ويسلنه سلنا يليغا ويغسله بالماء  
 حتى يبقى جدا ويذهب ما فيها من لزوجة ثم اعد الى الحشى والقمة ثم المصران ثم  
 احش فيه اللحم المدقوق حتى يفرغ منه ثم ارجه واغزله فاذا اجمت اليه اخذت  
 منه فقلوته في القلي ثم قدّمته خردل وزيت به الاوان **الحمد لله الذي**  
 تاخذ فخذ لحم خروف عصبه وعروقه وعظامه وقطعه صغارا وافره  
 في ماء ويطبخ واعسله غسلا جيدا ثم نشفه غاية النشف ثم تذقه حتى ينتهي منتهاه  
 والق فيه اوقية من سكر سليمانى او سكر حبة عسل وفلفل مدقوق وكزبرة رطبة



وسداب رطب يقطع صفاراً وشيئاً من كاخ ودارصيني وسنبيل وقرنفل ولكن  
الفلل اكثر وتذوق الجميع وتأخذ اليه فتقطعها صفاراً لا صغراً ما يكون ثم تليقها  
فيه على اللحم الذي دقت وتخلط الجميع حتى يصير كله واحداً وتزينه دقاً ثم تحشوه  
مصران وتصلقه وتخرجه من الصلح وتلقيه في مقل بزيت طيب وتقطعه اصابع  
وصفه في جام وانثر عليه سداً اباً وقرنيه مع خردل ان شاء الله تعالى **لحم**  
يؤخذ لحم فينزع غصبه وعروقه وعظمه ويقطع ويدق قاناعاً جيداً ثم يلقيه في  
وتلقى معه ملحاً او بصلاً وكزبن رطبة وسداً اباً وقطوع صفاراً ثم تدقه وتلقى  
عليه الابزار الذي وصفته لك قبله وما كاخ وبياض خمس بيضات وشكره  
من زيت قانق ثم تخلط الجميع مع اللحم حتى يصير واحداً ثم تحشوه في مصران وتصلقه  
وتلقيه وانثر عليه سداً اباً ويقدم مع خردل ان شاء الله تعالى **صفحة**  
يؤخذ كرات البقل عشر باقات وابزار طيب سداب وتقطع الجميع صفاراً او يلقى فيه  
مدقوق وجوز مدقوق وكح مدقوق مبزر وملح ومنشف من صدور الدجاج وشكره  
من زيت طيب ولفل وسنبيل وقرنفل ودارصيني وخولجان وكزبن وكوز رخيص واخلط باليد

ح

حتى يخلط ثم تحشوه في مصير الدواة وتشد طرفه بخيط وتصلقه في الماء  
الخارج حتى يفتح ثم تمد الى مقل فتقبت فيه زيتاً فايقاً وتلقى فيه صغراً رطباً وبابش  
قشور الارنج وقشور التفاح والسفرجل وقطعة دارصيني وخولجان جميع ثم تلقى المصير  
في الزيت وتلقيه حتى يحار ثم تخرجه وتقطعه وتقدمه مع خردل ان شاء الله تعالى  
**لحم** تأخذ اللحم قدقه على ما وضعت وتحشوه في مصران او مبغرو خذ اليه  
فاصلقها وقطعها كما علمت بالا ولا تخم اخلط ذلك مع الابزار وتحشوه في المصير  
العلين او الرقيق وصبت عليه زيتاً فايقاً ودله في النور ساعة ثم اخرجته وافلقه  
بالزيت الطيب فانه يحرق غايه من الطيبة ولا يتغير الى شئ **صفحة**  
يؤخذ من لحم ومتوبه فيدق في الجرد قاناعاً ويقطع بصلاً ويدق معه ويرب  
ببياض البيض ما اقبل ثم يطرح فيه من الابزار الكزبرة والكون والفلل والدارصيني  
والزنجبيل والخولجان والانيس مدقوق كله وشي من مري ثم يخرج من اللحم ويبسط على  
قرطاس او ورق ثم يعلى ما تم جعل فيه حتى يفتح ثم يخرج فيقطع مثل الشواير ثم يمد  
مقل فيصبت فيه زيت مغسول وتلقى حتى يحمر ثم يصف في جام وتحوط في وسطه شكره



خودل ويقدم ان شاء الله تعالى **باب في استخراج** يوحى من المن وبواطن لا  
 واصول الالية ومن الالية فيبقى من العروق ويرق على لوح بسكين ذقا جيد لم يبق معه  
 بياض بصل وكوان البقل وكوبه رطبة وسداب وشي من نفع وبيالغ في دقه ورضيت  
 مري ينطى بقدر الحاجة ويطبق عليه كوبه يابسة وفلفل ودار صيني وقرنفل وما احببت  
 افاديه العطر ونجيبه وتجنه بالابزاد والزيت عجايب هذا اسفيد باخ **باب**  
 احببت ان يكون حامضاً فاطرح فيه من المضل المدقوق ما احببت او من الرخمين او من  
 ما السماق او غير ذلك من الحوضات كما تريد ان شاء الله تعالى فاذا اكمل ذلك عندك  
 في الرقاق وادرجه مثلثا او مربعاً او مستطيلاً **باب** احببت ان تلتقي فيه شيا من  
 الفواكه اليابسة فالتق ما احببت من جوز ولوز و نارنجيل وفستق وبنديق وصنوبر  
 ذلك **باب** احببت ان تزين ببض على ما يعمل في الولايم والسماطات فافعل **باب** احببت  
 ان تعمل منه على البابكي فخذ عجينا مختما فابسطه رقا قاصدا قطعها بقا لمدور من خشب  
 مشدق والى واحشوه بالحم واطرف جوانبه واغله بالزيت المعصور او السخريخ فاذا  
 احار فخرجته وكله بما احببت من خل وخودل فانه اعمال السنبوب وجميع انواعه

ملخلا

ما خلا ما يعمل بخلاوه **باب في استخراج** يوحى من المن وبواطن لا  
 يا سبأ على عن الطيب الطعام سالت عنه ابصر الانام اغد الى اللحم اللطيف الاحمر  
 فنقه والشحم غير مكثرا واطرح عليه بصلامد ورا ولسفر ارجيا كثر الخضر  
 والقر السداب بعد مو قتل ودار صيني وكف كزبرة وبعده شيا من القر فقل  
 ونجيبه صالح وسنبل وكف كمون وشيا من مري او ملا كيف ملح مما قد ترى  
 فدقه يا سبأ على شديدا ثم اوقد النار له وقودا وابعده في الفدر وصبي  
 من فوقه واجعله عطاء حتى ان الشاقي وقلا ولسفته النار عنه كلا  
 فانه ارشيت في رفاق ثم احكم الاطراف باللزان او شيت خذ جزوا من العجين  
 مخدر التفريك مستكين فابسطه بالشووق مستديرا ثم اظفر اطرافه قطيعا  
 وصبي الطابق زينا طيبا وقله بالزيت قليلا عجبا وصنعه في جام له لطيف  
 ووسطه من خردل حريف وكله الاطيبا بخودل فهو الذالك العجول  
**باب في استخراج** سنبوب سنبوب حشوه من كم فزوج **باب** سنبوب سنبوب  
 مثلثا الشكل ما في جسمه اود ملطف القذ بالمقوق مزدوج فيه من المري والابزاد



وبيجوج

مسك

ما بين مباح او بالمصل عزوج كانه الورد في ثلوث حرته وعند عضك هو  
تمامها لنا نبي فحابه كانه الحذنه فومض ووج **سفة الخاز الخ**  
بوخذ اليه طرية ومثلها لخال فيرد فان في الحجر قانا عا وبجشيان في ابوبة  
رصاص ويجعل الماء في المغلي او في اي الاوان احببت حتى اذا انفجت اخرجت  
وافرغت في جام واكلت بالملح والسكر **سفة الخ** بوخذ من الجز العجين  
جوزة اما ان يكون رطباً طرياً واما يا بساً حريشاً نقياً فيكسر ويقشر من قشره حتى  
يظهر بياضه ودقه ناعماً واجمعه ببياض عشرين بيضة وان جعلت محطاً لم يضر  
واجعله في قدح زجاج واجعل القدح في قدر فيها ماء واوقد تحت القدر حتى يغلي الماء  
فانه يتغلى في القدح ويصير مخاً عجيباً الذي اطيبت فقدمه وكله ان شاء الله تعالى  
**سفة الخ** بوخذ كبدر حصه فتسلق الى ان ينضج ويخرج وينشف  
ثم بوخذ اليه ويقتل جميعاً في حجر الى ان يند او يطبخ في انابيب الرصاص مما  
احببت فانه لذيذ وفصولة بالسكر **سفة الخ**  
**سفة الخ**

وعظم

وعظم فيقطع قطعاً متوسطة ويغسل بالماء البارد فان الحار يفسد غسله نظيفاً  
ويصبر منه ويوضع على طبق خلّاف او قفص او يعلق حتى ينشف انشاً فاجيداً  
ثم بوخذ من الزيت الطيب ويؤتت تزييناً جيداً ثم يوضع في انا ويوخذ خل عر جيد  
فيصفى ويوخذ من الكرفس والكزبرة والسداب بمقدار ثم يقطع صفاراً ويجعل  
السمك ويجعل معه كسوفم يا بسه مدقوقة منطفة وقطع خولجان ودان صيني  
ويركب سافات ويصب عليه الخل ويرفع في برنية زجاج او قدح ان شاء الله تعالى  
**سفة الخ** من يجعل فيه سمماً وحبّة السود **سفة الخ** من يجعل فيه محروناً الا الى  
اجله في هذه النسخة **سفة الخ** بوخذ الدراج الفائق فيسمط  
وينظف غسله ويفصل اعضاً ويصلق صلقة خفيفة بما ملح وزيت وود  
خولجان ودان صيني ثم يعاد الى برنية فيصف فيها من اجزاء الدجاج بعد عصره  
وتجفيفه ما احببت ومن البقول المسماة في محقور السمك ولا يترك الملح فيه  
ويصف سافات بعد ساف حتى تغلي البرنية ثم يغسل عليه الخل ويرفع ومن احب  
ان يجعل فيه سمماً وشونيزاً ومحروناً فاعل ولا يضر تركه فاذا اجمعت



اليه اخرج من الخل وقل في مقلي واكل زيت طيب واكل ان شاء الله تعالى  
**الدال** فليفعل بمحور السمك **الذال** فليفعل بمحور السمك  
 يا سالي عن صنعة المحفور وقعت يا صاح على الخير خذ مزيدا الماء كمل الفتي  
 الكبر ما في السمك البني فاقشر الفلوس عن جلدها وقص على فترتك في قطعتها  
 ثم انقعها بالزلال البارد من اول الليل ويوم واحد حتى اذا انعمت جفا فافا  
 فصقها في اللبن ما فاسا فافا وبينها الكزبرة والكرفس غصن طري ليس فيه يلبس  
 واعمد الى الخل النقي الحنظل فاعمر به للسمك المفصل واجعل عليه كزبرة الحنظل  
 قدق في هاونه منشفة ومع كرفس اخضر عطري كف سذاب طاعم طري  
 وكف محروث لذيق المطعم وكف متونين وكف شمسيه وسد من اللد بالرباط  
 واحفظه يا صاح من <sup>القطط</sup> اذ اشدت بعد ذلك فاعمد الى الزيت الطري فاغله  
 في طابوق وليس الكبر فالتق ما شئت من المحفور ثم اقله بالزيت والشراب  
 والقشر وتوطئ مع السمك حتى اذا ما قارب الاضحا فاجعل له من خله مزاجا  
 وكل بالجز السني طار واستعمل الحاشي ولا تباري

**الراء** يوحذ للزبدل فيبقى وينشف مما فيه من دق ومستور وعيدان  
 وغير ذلك ثم يدق في الهاون دقا ناعما فان تعذر دقه فالتق معه قطعة  
 ولين فانه يدق دقا سريعا فاذا اندق فالتق عليه من الجوز مثله ودقه ايضا به  
 ثم صب عليه من الخل ما تريد وتصفيه بمخل شعرة فانه يخرج لك ابيض من الزبدل غوة  
 لا غير ذلك فالتق فيه الملح وقربه ان شاء الله تعالى **الراء** صنات  
 مدقوق وان شئت بسكر وخل فانه بحى غايه من الغايات فان احببت تد  
 ثم تجعله في اجانة صغيرة وتصب عليه من الماء ما يجنه ثم تستقبل به الروح وتضربه  
 باليد ولا تزال تضربه حتى يبيض فاذا ابيض فاعمد الى الجوز مع شى من الملح فاعجنه  
 طيب وصبه فيه والنقط ما يعلوه من الزبدل الرفيع الى انا اخر ولعمل من الباني  
 منابا بزيب وسكر وغير ذلك **الراء** ان تجنه بعد دقه قرصا  
 وتلصقه في طيفور وتذر عليه رماذا او تحمله بماء مران حتى يتنطف فانه  
 يخرج منه ما ووسج متغير اللون ثم افعل بالوجه الاخر مثل ذلك ثم  
 الجوز المدقوق واضربه بيدك ضربا منكرا ثم النقط ما يعلوه من الزبدل والزبدل



يخرج الزبد والرقوة من الضرب وكثرة الجوز ولعمل من الباقي صنبا بأبرزيب أو  
 أو بما الرمان أو بغير ذلك على ملتحبان شتا الله تعالى **الباب الثاني في علاج الحليب**  
**الحليب في جرة من غدوه الى نصف النهار حتى تراه قد تداخلته ثم يداف به**  
 لكل عشرة ارطال ونزح ثم الفحة تضرب فيه بالميد بعد ان تدق الانفة ويمد الى  
 فانه يحل ويصير ما شئت **الباب الثالث في علاج الحليب**  
 ويطرح على العشرة ارطال ثلاث او اقل ملح ويجرك ويدع في رفق ابيض فوق لوح حتى  
 يرسخ الماء ويبقى اللبن ويتعاهد بالعسل فانه يكون شهيوازا **الباب الرابع**  
 يخذ الرايب فيجعل في جرة ويبرخي ما يصعد على راسه من الما حتى اذا اطس  
 طرحت فيه ما شئت من البقول بعد ان تقطع وليتمش حتى يذبل ويحشى البقول  
 رفق ابيض صبت عليها ذلك الرايب ويصبت على العشرة ارطال من البقول ثلاثة  
 ارطال من اللبن ويطرح عليه من الملح عشرة ارطال رطال ملح ومن اراد ان يكون  
 الخلاط يشبع فيجعل اللبن الحليب البات موضع الرايب

ان يهزل

يستعمله

ان يهزل فيجعل في انلغار من اول الليل الى العذاة حتى يغلي ويشخ ما فيه من الماء  
 ان شاء الله تعالى **الباب الخامس في علاج الحليب**  
 الانفة كما هي بجلدها ويسوقها في اللبن وهو حار حتى اذا اجد طرح في قوالب خلاف  
 وعصر وطرح عليه ملح ورفع فان اردت ان تجعل اكله فلا يلح ويقال له الساج  
**الباب السادس في علاج الحليب** يخذ ما الحين اذا عصر فيجعل في قدر ويوقد تحته بنار لينة ويبر  
 عليه من اللبن الحليب على كل رطل او قيتين وتنزله عن النار وتأخذ الصفوة عن وجهه  
 وترمي بالباقي فانه قريشة طيبة **الباب السابع في علاج الحليب** يخذ رفق تطيف فيطيب  
 اللبن ويطرح فيه ملح وعلى الرفق من خارج ملح ويلقى فيه بصل مقطع وتؤم منقى مقشرون  
 مدقوق وكرفس مقطع ونعنع وطرخون وسذاب وخيار صغير وقتا واصول  
 مقشرون وفي وقت الحرشف يلقي فيه الحرشف واللوز والرخض واجل ما طرح فيه النعنع  
 والطرخون والسذاب والكرفس والبصل والتؤم ويتعاهد بالنظافة فاذا اطال  
**الباب الثامن في علاج الحليب**  
 الحليب سكارج مجموعة في طبق في لخرة جامدة طرية واخرى بها رات قد شق  
 وخمس سكارج بمجموعة خلاط البقول ترهق الورق فمن فيجن اخضر ناض  
 وطرخونة الاخضر المشقوق



اللسان

ومن صعد البقل في وقته ومن نادى روج حتى يحمق ومن خردل في جحره  
بطعم عجيب لمن قد يدق وواحدة ملوحتها رتبة على النقل اري به قد عذق  
كان شبيهها لها في العيان بدر السما بد في الحسق وشيتر از في جامعة مزجة  
حليب وطعمها متفق عليه من الزيت من فوقه شيتران من البئر ما تغرق  
وفي جامعة من لب الصروع كدور الحلال اذا ما كان الزايد قد عشتو  
بدخله فهو من متحرق اري الله يهديه غبطة وملكاً مقيماً كما يستحق

### الباب الرابع في عمل الكوايح والمخللات والزايين

والاصناف ان اول ما يجب ان يذكر في هذا الكتاب المبتدأ به  
والمعول عليه وهو الاصل للكوايح والبن من الخبز المحض والعين وهو  
البودنج والخبز ليكون الباب تاماً ونذكره جامعاً ان شاء الله تعالى

في البودنج وهو العيون يوخد من دقيق الشعير او الخنطة مع الشعير  
نصفان على قدر ما يحتاج اليه ثم يعجن عجناً جيداً (شديد) (يا بساً) فمثلاً  
بخير منير ثم يقرص اقراصاً لطيفاً ثانياً ويلف في ورق البين او في خالته

طافاً

وتقره

وعلاجه

وتقره بها ويدفن من فوقه بالرماد او اللبن اربعين يوماً ثم يخرج ويحفظ  
لجيدته ما كرج واحر فاذا احكم تخفيفه استعمال بعد ذلك **تخفيف الخبز**  
يؤخذ الخبز الطير للبن والخير للكانج فيشق جوفه ان كان سمكاً الا صابع  
ويمنح على وجهه الماء وهو طري ثم يجعل بعضه فوق بعض اجانة او جرة  
وتكث على راسها وتغطي اياماً مدة اربعين يوماً حتى اذا استحك عصفه اخرج  
وان اردت سرعة عصفه فخذ من الخبز الطير وهو طار فلكس واطركه بين  
الخبز الاول بين كل رغيغتين كسرة فانه يكرج ويعفن بحيث يعشبت فاذا اخرج  
يخفف ويرى ما كان مثل العنكبوت ودق واستعمل ان شاء الله تعالى  
**الخبز** يؤخذ دقيق الخنطة فيعجن بخير خمير ولا ملح ويقرص من وقته ويخبز في  
النور ومن اجب ان يجعل فيه زيتاً فحل ويخفف يدق ويستعمل **في الكاوي**  
المجمل يوخد من دقيق البودنج المخلو بالخل الصفيق جزؤاً ومن دقيق الخبز المقل  
المخلو بصبغة جزأً فيخلطان جميعاً ويجعلان في انا ويصبت عليهما من الماء عشرين  
ويبلغ فيهما من حبة السوداء والوازي يابج فيدق عصفه دقاً ناعماً ويقرص النصف



صحيحاً ثم يصب فيه من الزيت اوقية ويتروك الى الغد فاذا امكن بالعذبة مرس  
 باليد مرشاً جيداً حتى يصير مثل الموهم ويلقى فيه من الملح العذب مقداراً  
 يزيد في الفلة والكثرة والكثرة العشر ويعطى اسلاًباً ويتروك في الظل ويؤكل  
 منه بعد اسبوع بالزيت فانه طيب غاية فان احببت ان يبقى مدة فالحق فيه جنزاً  
 طويلاً وانزلاً وبرنياً وملحاً او ما فانه يقيم ما احببت ولا يتغير **عمل الكوامنج**  
 الذي يعمل منه اصناف الكوامنج يؤخذ من البودج المدقوق المنقوع جزو  
 واحد ومن لبادب الجوز العطر المنقوع اربعة اجزاء ويخلط الجميع ويطرح عليه  
 ملح ويعجن باللبن الحليب الطري ويجعل في انا ويجعل في الشمس في عصفوان الصيف  
 يحمر ويكلى انشف ثم يد عليه من اللبن الحليب ويجعل في كل يوم مرتين حتى اذا استحكمت  
 حمرة فارق فجعل اصناف الكوامنج ان شاء الله تعالى **عمل الكوامنج** يؤخذ من  
 القرد خالاه فيه فيدق ويخلط ويطرح على مقدار من هذا الكوامنج الاخر  
 ويجعل في انا ويشمس **عمل الكوامنج** يؤخذ من الكوامنج فيدق في هذا الكوامنج  
**عمل الكوامنج** يؤخذ من الكوامنج فيدق في هذا الكوامنج

دمل

رطل بالشام من هذا الكوامنج **عمل الكوامنج** يؤخذ من الورد ما شئت فحفظه و  
 من اسافله ويجعل مع الكوامنج **عمل الكوامنج** يؤخذ اللبن فتعمل منه كاخاً على  
 تزيده ولا يلقى فيه شيئاً من الاوراق ولا القصبان فاذا اذرك وطاب واخذ اللسان  
 صبره في جره بيضاً جديده والى عليه لكل عشرة ابطال رطل حواري ثم اضربه بعضاً  
 والى عليه كل يوم نصف رطل طيب او اقل تفعل به ذلك خمسين يوماً وتغسل الحرة  
 من خارج وتصب في موضع بارد في الظل حتى يصير من القش على ما تريد ثم اقلبه  
 الى حرة خضر او الى فيه جبيند سداً اباً وقشور الا ترخ الاحضر مقطوعاً **عمل الكوامنج**  
 ان شئت والا فان تركه **عمل الكوامنج** يؤخذ سنبل وزنجبيل وكون من  
 كل واحد نصف اوقية ودارصيني اوقية ووزن درهم فلفل واربعة مثاقيل قمر نفل  
 يدق ويخلط ثم ياخذ زبيباً منقاً من جبه مدقواً مثل الخ ثم غلط الكل ويغجنه  
 باللبن الحليب قدر ما يمسكه بخاً طيباً ثم يحلى بعسل وقيل في مري  
 يؤخذ من القمار ما شئت وليكن حديثاً يا بساً فاجعل في حرة خضر او صبر  
 عليه من الماء ما يغمره ثم اجعله في الشمس يوماً ونصف ثم صب عليه الماء وصبت



ثلاثاً  
 ما أخر ما يعجزه ثم اطرح عليه من الملح العذب ما يكفيه ثم يحركه في كل يوم مرتين أو  
 باليد تفعل به ذلك ستة أيام ثم يصفي في اليوم السابع ويصير الماء في الجاليتين  
 ويصير في الشمس ويغطي بما يكتنه ويصفي في كل يوم من اجانة الى اجانة ويرمي بخاره  
 فاذا صفا واشتد سواده صير في اناء ان شاء الله تعالى **طراز الكاخ الاحمر**  
 يوخذ الصخر الطري فيقطف ورقة التي في الروؤس ويجعل فيها احتل من الكاخ  
 الاحمر والابيض **طراز الكاخ** يوخذ من ورقة ويجعل وهو غرض في الاحتل  
 من هذا الكاخ **طراز الكاخ** يوخذ من النخوة او قيتين فيدق ويخلو **طراز**  
 فيما احتل من الكاخ الاحمر والابيض وكذلك الالبسوت **والعلم** ان كل ما اردت  
 ان تجعل في هذا الكاخ الاحمر من اصناف البقول والرياحين والابازير والعطير  
 فاجعل على مثال ما تقدم ذكره سوا وان احتل ان يدق فليدق وما كان منه  
 يودق فليوخذ اطرافه ويجعل فيما يعجزه من الكاخ الاحمر والابيض وكذلك الكاخ  
 السمن والكاخ الجبن والكاخ البصل والكاخ الثوم وغير ذلك من صفات المأكولات  
 فانهم **طراز الكاخ** يجعل عيون الراس في كون

شتر

فجار جديد ويلف عليه خرقة من خيش وينصح بالماكل ايست عدة ايام فانه  
 يتند ويبيض وتقل خروقته ويسرع الخلاله في المعده **طراز الكاخ** يوخذ من الشمر  
 جزو ومن السفرجل ومن التفاح الشامي جزو ومن النرج نصف جزو فيقطع  
 ويجعل في اناء وينذر عليه كف ملح ويوخذ من الحنظل الحنطة الحامض ويمس بالماء ويطرح  
 عليه ويحرك في كل يوم مرتين ويطرح عليه كف رازياخ يا بسن صمغ  
**طراز الكاخ** يوخذ زيتون اسود واخضر والاسود اجود فيجعل في برنيه  
 ويجعل عليه ملح وصعتر ويجمر بالزيت ويرفع الى وقت الحاجة اليها ان شاء الله تعالى  
**طراز الكاخ** يوخذ الزيتون الطيب الممكن اكله فيفص من نواه ثم يدق  
 الثوم بعد ما يظهر فيه طعمه ثم يقشر الجوز السليم من الحيف ويدق باعما ويفرك  
 بهما جميعاً فركاً جيداً الى ان يخالطه ويمجد الى الشيرك الطري الجيد فيقبلت عليه  
 منه جزو واصالحا وبعاد فركه ثم يقشر له اللون السليم من الحرارة ويبين الوانها  
 ويزين به وينذر عليه شتيا يسير امن السم والحقاق المدقوق المتبول **طراز الكاخ**  
 ويكيس في سندانه او باطية ويرفع ان شاء الله تعالى ويكثر شتيجه ونوايه في الطيبة



والسائل في معرفة صفات الحار والبارد واليابس والرطب

امنع سلة قضبان انك وقد حفت جوانها الجاهات اشطار  
فيها سكاك انواع مصفوفة حجر وصفر وما فيه من ابيكار  
فمن كاخ طرخون بزهرته وكاخ اجرفيها وقبر  
اعطته شمس الضحى لونا فيا به كانه من صبا الشمس فيا رد  
له رواج ترناح البقوس لها كانه في السك عطا رد  
فمن كاخ مرزجوش قايكه من الفزقل نوع منه سخناك  
وكاخ الدار صيني ليس له في الطعم شبيه ولا في قوامه لوعار  
وكاخ المسك نوح في ثلثه حريف في طعمه والريح مرقط طار  
وكاخ الصعتر الغض الحني له لون حكاة لدينا المسك والقنار  
وكاخ التومر كما ان بصوت به ابعثت عطر النابا لاطار  
كان زيتونها فينا طلام دج في الجنب منه من المفقور اسفاد  
اد انا ملتي ما فيه من بصل كانه من حشوة سار  
وشلم مستدير القد خالطه طعم من الخش قد جادته انطار  
كان ابيضته واحمره دراهم صفقت فيه ديتا رد  
في كل ناحية منها يلوح لنا بجزالينا كمن الغر مطار  
كاننا زهرة البستان قايها بدر وشمس واطلام وانوار  
يؤخذ قلة من الفلال التي تترك في السك الصغار الذي مثل الدر  
ويؤخذ الجراد وقد احكم ملحة ويسمى الرينشا فيفرغ على غزال من اسفل جميع القله  
ويكون تحت الغزال اجانة خضرا فاذا اسال ماوه جفف في الظل ثم يشق جيدا  
ويؤخذ من جملته وعيدانه وما خالطه من غيره ثم يلقى الرينشا في حجر ويسحق ويجمع

في يدي

ثم يلقى فيه عشر تفاحات شامية مقشرة ووزن عشرين درهما صغرت ينطى يابس الحاد  
سحقه مع ذلك ويجعل فيه زيت صالح ويعجن به عجنا ثم يجعل ذلك كله في الرينشا ويصب  
رطل ينيد غسل ويترك جيذا ويجعل في ثلاث براني فيبلغ في واحدة اوقية الجزان  
مذقوق وفي اخرى اوقية كرويا ونصف اوقية رازياخ مذقوقا ويترك الاخرى  
سادجة فيكون ذلك ثلاثة اصناف ويفعل بالصنفا كذلك ويطبخ فيها حبة  
وصعتر وكون ورازياخ وتفاح شامي وسفرجل وتجن زيت ويرفع ان شاء الله تعالى  
عمل الصنداق يؤخذ السمك الصغار فينقى ويعسل غسله واحدة ويطبخ  
من الملح قدر ربعة ويجعل في موضع يناله حر الهواء ولا يكون في الشمس ثم يطبخ عليه  
كف صغرت يابس ومثله الحذان شمر خشي ويرفع ان شاء الله تعالى  
يؤخذ الجراد عند صيده ينقى من الميت ويخفق في الماء والمخ وهو حي فاذا اختنق  
ومان طرح في اناء واسع ودق من الكسفرة اليابسة والرازيانج والاعندان  
بمقدار الحاجة اليه وطرح في الاناء ساقا من جراد وساقا من اوزار وتكون من الملح  
في خلال ذلك على قدر الحاجة الى الاوزار والمخ ويترك الماء الذي خشي الجراد فيه حتى يصفوا  
ويؤخذ عليه الماء شيئا فشيئا حتى يستوفي ويطين الجرة واليها من ماء هو ابيض  
ويصير عليه حتى يطيب ويؤكل ان شاء الله تعالى  
لما عدل في الجراد الفايرو وجمعت منه بنا عساكرو فابرة وليس على عاير

الاجزاء

الاجزاء







اخراج منه وقدم في جام ان شاء الله تعالى **فصل في علاج الجذام** يؤخذ العجل ويذبح **فصل في علاج الجذام**  
 ويُغسل بالماء غسلاً جيداً ثم يغلى له خل ويطرح فيه الدم المفصل ويغلى حتى ينضج ويخرج  
 الى ما بارد ويؤخذ قطعة قطعة وينظف من الشعر ويترك على الطبق حتى يصفى او يؤخذ  
 الخل الحيد ويصب جفته ويطرح فيه خولجان ومخرونت ودارصيني وصعتر وكرفس  
 وسفرجل وآنزنج وحببة السوداء وملح ويطرح الدم فيه ويبيت فيه ليلة ويجعل في براني  
 زجاج او غصا فاذا اردت اكلها خرجته في جام وزيت بنوعان وحببة السوداء  
**فصل في علاج الجذام** يؤخذ الجذري ويحك حكا جيداً حتى لا يبقى عليه شئ من السمخ  
 ويشق من الفض والوركين حتى يصير مبسوطة ويشق الفخذين من باطنهما الى الجذير  
 ويصب في قدر كبيرة واسعة عشرة ارطال خل عرايبض مبيض بالذائق ويصب  
 الخل من الماء يغمر وفرن غمر ويلقى فيه الجذري ويوقد تحته حتى ينضج فاذا انضج  
 واطعمه بالماء والملح الا ندراني ثم يخرج منه وتنشره على خوان وتبسط تحته وفوقه  
 خام القطن الخليط النظيف وتكبسه بشئ حتى يصير مبسوطة ويكون قد نضجت  
 الطعام كلها قبل ان يصير تحت الكبس ويكون قد هبت له صباغاً جلياً مبيض من الليل

يصنع

يصنعوا الجذان وكرفس وسذاب ويلقى فيه الجذري ويلقى فيه مخرونت وورق  
 الاثرنج ونقي له سكرجات فيها جبن واخرى زيتون واخرى صباغ بماء الحار  
 واخرى جبن زمان وخردل وزنجبيل وفلفل وملح واخرى محشي واخرى فيها صعتر  
 منقاه يغرس على طبق كبير بمقدار وكرفس ويقول خراسانية من كل لون يصير  
 الهلام في وسطه ويهيا له عشرة الوان بزملاورد من جوز مرثا ومن اترنج مرثا  
 ومن قرع مرثا يقطع منها ويصير حوله ويقدم كاللبنستان ويكون معه شراخ منيرة  
 ان شاء الله تعالى **فصل في علاج الجذام** يؤخذ الجذري ويحك حكا جيداً حتى لا يبقى عليه شئ من السمخ  
 ويشق من الفض والوركين حتى يصير مبسوطة ويشق الفخذين من باطنهما الى الجذير  
 ويصب في قدر كبيرة واسعة عشرة ارطال خل عرايبض مبيض بالذائق ويصب  
 الخل من الماء يغمر وفرن غمر ويلقى فيه الجذري ويوقد تحته حتى ينضج فاذا انضج  
 واطعمه بالماء والملح الا ندراني ثم يخرج منه وتنشره على خوان وتبسط تحته وفوقه  
 خام القطن الخليط النظيف وتكبسه بشئ حتى يصير مبسوطة ويكون قد نضجت  
 الطعام كلها قبل ان يصير تحت الكبس ويكون قد هبت له صباغاً جلياً مبيض من الليل

**فصل في علاج الجذام**  
**فصل في علاج الجذام**  
**فصل في علاج الجذام**

يؤخذ كم ارباب مشوي فيقطع مثل السمسم ويصير في غصارة ويؤخذ خل ومرى  
 ويخرج باعندال ويطرح عليه وشرذ اربعين مخرونت ووزن دباغ الجذان ووزن  
 درهم كرويا ووزن درهمين سداباً مقطوعاً وكذلك ابرانا وقيتين ووزن درهمين  
 وزن اربعة دراهم وسكر ابيض ووزن خمسة دراهم واحمل في المرق بماء  
 فاذا اردت تقديمها فاطرح البصلتين وقدمها ان شاء الله تعالى



من اخف اللحوم اعني الوحش وله خاصية في تقوية الماء والطبيخ فيها كثر  
 اسفل والوانها في الطبيخ الزار باح والمحشى والشرائح الباردة والزار باح  
**باردة اخرى** يتخذ من لحوم الوحش ولحم الجذ ابوخذ او قيتان من زبيب مسحق  
 مصفى قد استخرج ذلك بما جب رمان ويلقى في ذلك شئ من ثوم قد سحق بوزن درهم  
 سذاب ثم يؤخذ الشرايح المتخذ من المتون والكشمارج وما استند ذلك من الطيب  
 نحو من ذلك فيجعل في قدر ويصب عليه من الماء نحو اوقيتين ومن الزيت ربع رطل ومن الملح  
 ووزن درهم ويصب على الجمر ثم يدبر مثل تدبير الطباهاجات حتى يبيض ويصب القدر  
 نحو ربع رطل مري ويبرز بوزن درهم فلفل ومثله دارصيني ويرفع عن النار  
 ويصفى فيها حين ترفع وهي تخلص الحردل المحمون بالزيت والمجرمان والسذاب  
 ويصفى في غصارة ويوكل حاراً او بارداً ان شاء الله تعالى **وصف سداب** **وصف سداب**  
 يؤخذ اللحم الاحمر فيشرح تشريحاً رقيقاً ثم يثقل عليه الملح ويؤخذ من قلى يثقل فيجعل على  
 النار بآلة سم حتى يحمر ثم يطرح اللحم عليه ويقلى من جنب الى جنب حتى يبيض فينقل  
 هو الكتاب من الخالص بعينه **وصف سداب** **وصف سداب** يؤخذ من لحم البقر

من الخنزير

من الخنزير ولا يلقى فيه شحم ثم يطبخه بالماء حتى اذا انضج فاجزجه من القدر ثم يضعه  
 ما فات ثم خذ عشرين جونة فقتشها ثم اغتها في الهاون واسحقها سحقاً ناعماً  
 ثم رش على الجوز وانت تستحقه قليلاً من خل واجعل معه طاقيتين من سذاب  
 وشيا من ملح واجعله خاتراً في جام تطيف ثم رش عليه ما كانح وصبت عليه  
 المسحوق وقطر عليه زيتاً فايقاً ثم خذ بيضاً مسلوفاً وقطعه ارباعاً وزيتاً  
 وانثر عليه شيا من سذاب وزيتاً يثقل وقربه **وصف سداب** **وصف سداب**  
 تاخذ من لحم المتن من البقر فتسلقه بالماء والملح فاذا فرغت منه فقطعه قطعاً  
 كباراً ثم تحشى زاساً من بصل صمغ فاطرحها في البرمة ايضاً واجعل فيه  
 من خل وما كانح ثم انثر الثور وضعها فيه فاذا انضج فقطع عليه سذاباً وكز  
**وصف سداب** **وصف سداب** يؤخذ المتن وكح الخنزير فيقطع قطعاً  
 كباراً ويجوز بالسكين ويجشى مكان كل غزير لونه مشرق وفندق وان  
 ان تجعل في بعض قوتاً ويبيض بخل غمر وملح وكرفس وسذاب وورق الاقحاح  
 ودارصيني وخولجان وكزبرة ياسنة وفلفل وتخرج من المرق فيقرب ويعتبر



عليه كرفس وسذاب ونعنع ويقطع ويقرب ان شاء الله تعالى  
 يؤخذ مبعر فينظف ثم يخذ الى عشر بيضات فتفقد منها في غصارة وتقطع  
 عليها شيئا يسيرا من بياض البصل وكوب وسذاب ويلقى في البيض من السكر السليم  
 ما اجبت على قدر ما تريد من قلة الخلاوة وكثرتها وتضربه بالبيض ضربا جيدا  
 في المصير وتشد طرفه بخيط ثم تسلفه في ما حار حتى يحد البيض ثم تخرجه الى مقلى  
 قد صب فيها زيت طيب والى فيه قطعة دار صيني وخولجان وصعتر يابس او طيب  
 ثقليه حتى يحار فاذا الحار اخرجته وقطعته دزاهم وقرنته في جام  
**مفعورة كل حارة اربعة اناخذ من خاضة الحروف ما كان سمينا**  
 فينظف ويعلق بالخل صلقة ثم يصب عليه الخل ويجعل عليه خلا اخر ويجعل فيه  
 سايو حوايح المفعورة والملح ويضع حتى ينضج ثم يغرف في طيفورية وشرح  
 ملوكا وعرضا ويجعل عليه جميع البقول التي فيه والا با زير ويزين بما امكن من  
 الحاشي واللفائف والطردين والبيض المصلوق والجبن والزيتون والبقول  
 ان شاء الله تعالى

هم

هلم الى قدرنا الواحدة وعندى طبا هجة جايده مزرعة مزرعة عذبة  
 تقوى من اللعدي الفاكه عليها دزاهم مصفوفة من البيض لم تنفها الناقص  
 وتم عصا فير مقلوة تقدم في اول المائدة وعند حصودك يا سيدي  
 ترج لنا افرخ زايده ومعقود مثل لون العقيق اكلت واعيت يد العاقل  
 اذا قابلت اعين الاكلين خرت لرويتها ساجدة فلا تتأخر ولا هجيت  
 وشترت العرس والوالدة **ولان عبد الرحمن العطوي**  
 لنا سلك كيت مشير وعند علامنا جنب مبرور وفرخان قدر عيو  
 زمانا لنباب البدر في قريات كسكر **ولان العنق في سلة بواب**  
 متى تنشط للاطراف قد اصلحت الجونه وقد نرى بها الطاهي لنا احسن ما زينة  
 كما رين صوت العنق للروح افاينده فجان وهي من اطيبة ما بول كل مشهور  
 لم جدي شوتيناة وخصبنا مزار ونضدنا عليه تمنع البقل وطرحونه  
 وفرخ وافر الزور اطلنا لك تسبينة وطرهوج وفرخ اجدنا لك تسبينة  
 وحر من البيض الجاني زيتون وسبينة مقلوة في الزطرون  
 و اوساط شطيرات بوزيت المامرو بواذن ذي القدر بوعا وبشوتينا

وغيره من الخبز به الا وساط طاهر  
 و غير من الخبز به الا وساط طاهر  
 و غير من الخبز به الا وساط طاهر  
 و غير من الخبز به الا وساط طاهر











**صلوة** **البرص** يسلق راس الجدي و اكارعه و اطرافه و يغسل  
 بالما البارد ثم يجعل الرأس بعد ان يخلع فكائه ولسانه في وسط جام و يقطع اللسان  
 و ما على الجبين من اللحم و الاطراف و الرقة على قدر رقة لثة و يفرش في الحمام حول الرأس  
 و يجعل معه عساي الج سلق و يؤخذ رغووة و خردك قد عمل خردك له يخفف اللبن الحامض  
 مكان الماء فيضرب في تلك الرغووة سكر طبرزد و يخلط معها لبن تخين حامض و <sup>يصب</sup>  
 ذلك على الصلابة و يصبت عليها زيتا و يقطع عليها سدان و يحبب و يقدم ان <sup>يصب</sup>  
**صلوة اخرى** يؤخذ من اللوز المصقول من قشويه خمسون لوزة فينقع في ماء و <sup>يصب</sup>  
 و تضرب برغووة خردك و خل و سكر طبرزد و يؤخذ صلوة الجدي المعمول  
 على ما وصفت في الصلابة الفارسية و يجعل مع ذلك عساي الج سلق و يصبت <sup>عليه</sup>  
 الخردل المضروب بالخل و اللوز و السكر و يصبت على ذلك و يقطع عليه البيض و يقدم ان <sup>يصب</sup>  
**صلوة اخرى** يسلق البكد صلوة خفيفة ثم يقطع صفار او يطرح عليها  
 السمك الخراش مع ملح على ثلثه و اقل و يصبت عليها زيت و يقطع عليها الابرار اللطيف  
 وكذلك البيض المقلع العز و صفره على حدة و بياضه على حدة بعينه مع خضرة

الابرار

الابرار الرطب على حدة و يعمل ايضا من اضلاع سلق مصلوق مشقق <sup>فيه</sup>  
**صلوة اخرى** يؤخذ راس الجدي و اكارعه فينظف و يلقى في قدر زنبقة <sup>يصب</sup>  
 فيها ماء و حمص مقشر و يلقى الداس و الاكارع و ينشأ من ملح و يطبخ حتى ينضج و يطرح  
 شئ من صوف فارسي فاذا اردت بان تعزفه فاجعل معه خردك و قدحه ان <sup>يصب</sup>  
**لاني الصلوة الكابتة** عندى هذا ك الله جدي بارد و صلابة <sup>يصب</sup>  
 بعده و يوارد مما يتجدد من لطافة و اجدن تبيد الحسن و لا يبد و <sup>يصب</sup>  
 في قدر الصلوة اجسام من و هن جسم واحد فيمن الوان لطاف كلما فيمن من  
 لون علينا و ارد و يبيد دق في الزجاج مؤرد و بقيت حشاشته و مات الولد  
 و خبيصة معقودة عسلية اعيت مجاذيبها و كل العاقد فافع صبا حلا  
 و انما متفلا كما تشاهد كلما انا شاهد <sup>يصب</sup>  
 عندنا جدي عداه لنا مريض رواه الحسن غدا احلم الطاهي صلابة و اجاد  
 الشئ اذ خذ ا فاشكر الجدي مخدبا فاصبت من كبده فلذ <sup>يصب</sup>  
 منته و الفخذ و يبيد ان قف به قد مضى شهران مدني



**الباب الخامس والاربعون في صفة البواردين**  
**وعلا من اطراف الاموال الباردة** **ادخان** **مختل**  
 يؤخذ البارد دجان فيصلى حتى ينضج ثم يخرج من الماء الحار ويطرح  
 ما بارد ويؤخذ قدر صغير ويؤخذ شئ من بصل وازرار رطب مقطع ويغلى  
 بالزيت واماخذ خلا من ريا وبنيا وكرويا ودار صيني فتخلطه وتطرحه في  
 البصل المقلو واماخذ البارد دجان فتقطع اقماعه وتصب الخل والجوارح فوقه و  
 عليه شيئا من زيت ويؤكل ان شاء الله تعالى **ادخان مختل**  
 يؤخذ البارد دجان فتخلطه وتقطع صغارا وتؤخذ الجوز قد قف و  
 في اناء ويطرح عليه ملح وتجننه خل وتاصقه في طيفورية وتخره بزيت  
 على النار حتى يدخن وتقلعه من الطيفورية كالقرص فتقلبه من الجانبين حتى  
 يدخن وتذيقه شئ من خل وكرويا فان احسنت ان تلغى عليه بصلافا فاعمل  
 وصية له زيتا وورده **ادخان مختل** يؤخذ البارد دجان فيصلى  
 وتقطع صغارا وتؤخذ جاما فتصب فيه شيئا من خل وسكر ابيض ولوز ملق

وزعفران

وزعفران وكرويا ودار صيني واماخذ البارد دجان والبصل المقلو فتطرحه عليه  
 زيتا وتقدمه ان شاء الله تعالى **ادخان مختل** يؤخذ الصغار منه فتخره بدار  
 وتقطع اقماعه ويكون في ماء ملح ثم تؤخذ قدر صغير فيصب فيها زيت او شيرج وبلغى البارد  
 فيها ويغلى حتى ينضج ثم يرش عليه مري وفلفل وكرويا وتقطع عليه ورق سداب وتقدم ان شاء الله  
**ادخان مختل** يؤخذ البارد دجان الصغار فيشتق السكين طولا ويقطع  
 وبلغى في ماء ملح ثم يؤخذ قدر صغيره فيصب فيها زيت طيب وشيرج مخاوطين جميعا  
 حتى اذا احسب القى البارد دجان في القدر وابتدع فاذا انضج يرش عليه مري والقى فيه  
 دار صيني ونولجان صحاح وطافات سداب ثم اخوجه الى طام ودق له عشر حبات  
 والقها عليه وهو طار وغه بسدال حتى يورخ الجوز دهنه ثم صب على وجهه شيئا من  
 الكرات رطب مقلو بزيت وفيه كزبرة رطبه وسداب وتقدمه ان شاء الله تعالى  
**ادخان مختل** يؤخذ البارد دجان في اخر السنة وتقطع اقماعه ويصلى بالخل  
 ينضج ثم يخرج ويغسل في ناسية ثم يمد الى البصل المقلو فيقطع صغارا  
 مع كزبرة رطبة وسداب وكرويا بالزيت الكثير قليلا جيدا حتى يحمى ثم يصب



الحل ويطرح فيه الابواب ويصف البادخان في براني ونصب عليه الخل الذي فيه  
المفلوحتي يغموه ويرفع فانه يقيم سنة لا يتغير فاذا اخرج الى اكله اخرج في جام  
وقطع عليه سذاب وقدمه **في البادخان**

يغاثني على الابديج جهلا ولست بمقلع عنه الطبيب  
فان خالفني بها اليه فقلت له كما انك احببت طفت به تعارضني رقيب  
حان ضمة سيح عليه **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب  
فليس يغاثه الاغني **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب  
ثم يخذ بصل وازار طب وسذاب فيقطع ويقلى بالزيت قليلا جيدا لو رصبت عليه مري  
وخل ودارصيني وفلفل وخولجان وكزبرة وكرويا ونرجيس وسيل وقرنفل مدقوق  
جميعه ويغلى بالخل والمري والابواب عليه جيدا ثم يصب على الجزر في جام ويقطع على وجهه  
سذاب ويقرّب ان شاء الله تعالى

ودنا من عتيق ونبي في اناء من رقة ناعدي  
هن مجموعة به يتلاين تلالا العتيق من فوقه

فتراهن

فتراهن في الاناء باوزات باقوان ما بين نظم ونثر ولها من افادى العطر  
فوتها من لا لي وكين قطع فقلت بل وشد ر صاعها طاهي وقرنفل فبها  
وكان السذاب اذ نثروه شبه فيروز من الزهر خضر في رجا بجه تميد مري  
بوزيت ما بين مد وجزر **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب

ثم يفتش من قشره ويجعل في جام ويصليه مري وخل قد اغليا بما يصل الرطب وطرح  
فيها كسفرة يابسة وكون ودارصيني وسيل وقرنفل وكرويا وقمع على وجهها كرويا  
وقدما ان شاء الله تعالى **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب  
فيقرص ويصلق ثم يفتش من قشره ويجعل في جام ويوخذ له من رعوة الخردل المحلاه  
وشي من مري يسير ومثل ربع الخردل سكينير ويصب على الباقي ويقطع على وجهه  
وسذاب وطرخون وصعتر طب ويدق له دارصيني ونرجيس وسيل وقرنفل وكرويا

ويصليه نري لطيب **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب  
ويصلق ويقتش ويدق في الهاون مع ورق سلق منسلوق ايضا ويدق معه قشر  
وجوز ولوز ثم يخرج من الهاون ويقلى في مقل يدغن الشبوح ونريته مخلوطين مع بياض



ثم يطرح فيه فلفل وقرنفل وسنبل ودارصيني وكسفره وكمون ومري وهو في القلي  
ثم تخرجه الى حمام فيجعل فيه ثم يصف على وجهه لوز مقشر مثل النجوم وتصف بعضهما  
بزعفران وتخلط له الحردل وتقدم معه ان شاء الله تعالى **وفي الخرج في الباني**  
**وفي النور في قوايد** وباقلا حسن المجرد مسك النزي  
شمد البني غصن ندي دي روثيق يكحل عين الارمد ورقه تشفي اوان المكدم  
وموقع يبرد من حر الصدي ريان من نوال الشمال الاجود كالعقد الا انه لم يعقد  
او كالفضوض في الكف الحردل او كنبات اللولو المنضد في طي اضداد من الزبرجد  
جني يوم لم يؤخر يغد ولم يتقل من يد الى يد اجملا من الاعفا عقب الشمد  
ومن وفا خلة بموعد ومن امان في قواد مرعد باكرته والطير لم تغرد  
والشمد مثل الفضل المجرد في عصبية من ولد المويدي من كل غطريف خضم اصيد  
**وفي الخرج في الباني** موزير بكل ملك مزيدي حتى وردناه ايق الموردي  
بطية رياه اليه نمدوي لشد ما اغني عن الفزود **في الخرج في الباني**  
ثم دعونا بخز الاسباب فما من صنف لم يصود بغيرة كحد الموردي

بعضها

يختار حسن غنا معتدل اتمع بها من غدوة لمعتد **في الخرج في الباني**  
**في الخرج في الباني** في الخرج في الباني في الخرج في الباني  
واضلاع السلق وورق السلق والعنصوله والرجله ايا اخذته  
وصلقتة وقطعته وجعلته في اناء وغمرته بالشبواز الطيب العذب و  
بالخردل المدقوق والزيت المعنصول كان طيبا **في الخرج في الباني**  
**في الخرج في الباني** في الخرج في الباني في الخرج في الباني  
علمها دولات بوخذ السلق فيصلق ورقه ثم يجمر من الماء ويدق معه  
ابزار طب وسذاب وكف باقلى مصلوق فيدق فيه حتى يصير ارباعا ثم يطرح  
ملح وكزبره بابسه وفلفل ودارصيني وخولجان وكمون جميعه مدقوق ثم يوحط  
ببياض البصل مع خضرته وان كان رطبا كان اجود ويقلى في القلي بالزيت  
الطيب ثم يلقى عليه في القلي السلق المدقوق بما فيه ثم يخرج من القلي الى حمام  
ويقطع عليه سذاب ويقام ان شاء الله تعالى  
لوان احدها الحكمة المملوكة وهي توكل بالملح الجريش والخلفل والاسنخا الحارة



المملوكة مقشّرة وهي حادة تجعل في قصعة وتُرَضُّ بغير ويدر عليها ملح جرش  
 ويرض معها وهي حادة ويدر عليها الفلفل ويخلط ويؤكل **باب الحارث**  
 يستعمل الدهقان ودولات فانه كان ياخذ الكماة بعد غسلها وتغشيتها  
 فيجعلها في قدر فخار ضيقة الرأس فان لم تكن قدر فكلو زجدي ويصب عليها  
 من الزيت الطيب وحايتها من الملح والمرى ويطرح فيها صعدن يابس او رطب  
 وبوشبغ هندي وتطبخ ايامها وتدفعها في نار التور ساعة فاذا علمت انها قد  
 نضجت اخرجتها وقدمتها تاكل طعاما طيبا ان شاء الله تعالى **باب الحارث**  
 لطيفة فيما جعلت من الطعام والوان طابت فيه وهي توكل شواء وكما باو في  
 الوان الطبخ وفي اجواف الجذرا والخفاف وفي العجج ومقلو ان يبصل وابازير  
 ومري ومقلوه بوزان بزيت وفلفل ومري فانها غايّة من الغايات وفي السفايد  
 كوزناج وفي النار مدفونات وكزير ودارصيني وتبسط مثل الاقراص مدقرا  
 رفاق ثم يمد الى المعلى فيصب فيها وتسلية في ينجح ثم يخرج الى جام وتجعل معه  
 من اللوبية المملوكة معشورة بالكاف على صنعة الاكر فيجعل بين الاقراص حتى

يقدم

يقدم ويؤكل الجميع بالحردل **باب الحارث** تصلى اللوبيا  
 وتغصنها من الماء وتجعلها في غصناره وتغشيتها بالحردل المحلى والخل الحذب الزيت  
 الطيب اخرج اسوا ويدر عليها الجوز الكثير مدقوقا ويقطع عليه كرفس وسذاب ويقدم  
 ان شاء الله تعالى **باب الحارث** تصلى اللوبيا وتغصنها من الماء  
 وتجعل في جام ثم يصب عليها ماء السماق او ماء حصرم او البهمن او ان احببت ان تدر السماق  
 فافعل وقطع عليه سذابا وصب عليه زيتا وقربه ان شاء الله تعالى **باب الحارث**  
**باب الحارث** يؤخذ الفرهر فينقع في الماء حتى يتبل ويجعل غسلا  
 زليفا ويوضع في قدره نظيفة ويقطع عليه من البصل الرطب مثليه وباقة من كرفس  
 وسذاب رطب ويصب عليه كف ما حتى اذا انضج صب عليه خلاطيا حتى يرضيك  
 طعمه ومثله مري طيب واطرح فيه من الابازير اليابسة كزير مدقوقة واتركه  
 ساعة فاذا اردت انزلها عن النار وشئت على وجهها شيئا من يدي غيب  
 وانزلها واغرفها وقطع عليها سذابا وقدمها ان شاء الله تعالى **باب الحارث**  
 وهو القبار يؤخذ القبار فينقاؤه ثم يترك في ظل ثلاثة ايام حتى



يذبل ثم يؤخذ الملح الخلو فيدق ويؤخذ الفنا بربى فيجعل في جفنه ويدبر عليها  
 الملح ويترك به حتى تراه قد انغزل وسال منه ما فاذا رايت ذلك فاعصره من  
 الماء واعمد الى حب فاجعل فيه من الفنا بربى سنافا وذر عليه شيئا من ملح مدقوق  
 وشتبا كثيرا من كزبر يابسة مدقوقة ايضا انصافا واعزله فاذا احتجت الى  
 اكله اخرجت منه في جام وصبت عليه خلا وزيتا واكلته وهذا مقهور <sup>النصارى</sup>  
 في القوم **مؤامرة زيتنا** **عليها ايت** يؤخذ عرس مقشر منقا  
 فيدق ناعما ثم يلقى عليه من الملح ما يحتاج اليه ويصب عليه ماء ويترك يوما وليلة  
 ويلطخ منه على الرقاق ويجعل معه زيت وصعتر فلا ينكر احد انه زيتنا <sup>البرص</sup>  
**علاجه من غير علكها ايت** يؤخذ الحبة الخضراء الخديثة فتدق مثل <sup>البرص</sup>  
 حتى لا يبقى من اللحم شيء ثم تقطع فجلا صغارا ثم يدق معه دقانا عمو ويدق في  
 وشي من ملح يغسل به ما يحتاج اليه ويرفع في جره ويوكل عند الحاجة اليه <sup>بالله</sup>  
**علاجه من غير علكها ايت** يؤخذ جود من الهند فيقشر عن قشره الاسود <sup>تقشير</sup>  
 حسنا ثم يخرط بالسكين ويصير في اناء في ادر يطبخ ثم يعطيه الماء ويمر باليد مرسا

شديد

شديد حتى اذا دقته فرايته مثل اللبن فاعصر عصره اشديدا والفه فيه <sup>صفه</sup>  
 فانك تجد لبنا خائرا كثيرا الدسم واجعله في اناء وغه قليلا كما تغير اللبن حتى يصير  
 حامضا **علاجه من غير علكها ايت** يؤخذ شنداج فيدق دقانا عمو  
 ويصير عليه ماء وامرسة مرسا شديدا ثم صفه بمخل شعير ثم تحرقه رقيقة ثم  
 اجعله في قدر والبنق الفدر والطبخه بنا دليته حتى يتغول ثم برده ليلتين  
 ماؤه فيحترق ثم اخرج به تجده لبنا لا ينكره احد **علاجه من غير علكها ايت**  
 يؤخذ حمضا فتصلوة حتى يصير مثل الملح واصلق بصلا ودقه معه وصبا عليه  
 شيئا من زيت ووري وفلفل وما اصنع ثم الفه في مقلى وافله بزيت حتى ينضج  
 ان شاء الله تعالى **علاجه من غير علكها ايت** يؤخذ كوكب فيدق  
 وينخل وكذلك زبيب تر وع النوار ويؤخذ سنبل وقرنفل وكرن من كل واحد <sup>ضعيف</sup>  
 اوقيه ودار صيني اوقيه واربعه مثاقيل قرنفل وكرن وفلفل اوقيه يدق كله  
 وينخل ويخلط الجميع اجسل ونخل وشي من مري  
 يؤخذ حماض الاترج فينقا ويدق ادر مقش من قشره ويسحق ويخلط به ومن اجبت



صبر فيه سداً اباً وكرفساً وشونيزاً فانه يحى شير اذا **الوان الطين**  
 يوصف في جام ويصق عليه السمك ويصق عليه السمك ويصق عليه السمك  
 من الماء ويجعل في قدر ويقطع معه بصل ويغلي بزيت ويطرح فيه الابازير البنية  
 وينقع عليه خل ويرش على وجهه سداً **الوان الطين**  
 ويصق ويصق في جام ويصق عليه السمك ويصق عليه السمك ويصق عليه السمك  
 فان كان جزر وباذنجان قطع معه وعمل سافاسافا وبينهما الابازير البنية  
 الحريفة ويصبت عليه خلأ وزيتاً ومرياً ويغم برغيف حتى اذا انفتح قدم ان شاء الله  
 ذلك او وحده ويذرع عليه بياض بصل مدقوق وما يصل مشدخ ويدق الزو  
 يسكن ويطرح عليه ابازير بياضه وافادى ومري وان اجبت ان تحضه فلعل  
 فيه ماسماق ثم لونه في رقائق على عمل السنفوسج ويغلي بالزيت الطيب وتورم ان شاء الله  
 ينقأ ويصق ويصق في برنيه سافاسافا بينهما

الملح

الملح والكزبرة اليابسة والكرفس المقطع ويصق عليه الخل ويرفع فاذا احتجبت اليه  
 قدمت منه في جام فانه طيب وقد يخرج من الخل ويغلي بزيت طيب ويجاد عليه الخل  
 ينقأ ويصق ويصق في جام ويصق عليه السمك ويصق عليه السمك ويصق عليه السمك  
 وسداً اباً ويطبخ حتى ينفخ ثم يعرف في غصاده ومن احب ان يجعل فيه زعفران  
**الوان الطين** ينقأ ويصق ويصق في جام ويصق عليه السمك ويصق عليه السمك ويصق عليه السمك  
 يتقارب البضغ ثم يلقى فيه كرات قد صلق ونسف مثل الخنوط في الدقة وسقى ما الغرم  
 المطبوخ حتى ينغقد ولا يزال يعقد حتى يحى مثل الهرسية فانه غايه من الغايا  
 وقد جعل فيه عوض الدسم الطحين من السمك واللوز المدقوق الذي لم يستخرج دهنه  
 فينجي طيباً وكانت دلات تعمل الوان الطين على هذا العمل **الوان الطين**  
 حواجرها مع الخل ويغلي به وفيه باقه كرفس فاذا انضجت الحواجر جعل فيها زعفران  
 واجعل الطحين فيها والملح والابازير واعرف على ما تعرفه السكاج  
 على مثل طين المصيرة حتى ينغقد واعرف ان شاء الله تعالى  
 دلات تطبخ الاسفنداج وغيرها الا انها  
 تجعل مكان الدسم الطحين مكان اللان  
 السنيور ح







اذا الطخ به ومن فجع الظهر والكليتين العارض من البلغم والرياح الغليظة  
 لحم الوحش في الطبخ الماويح والنازيح والطبايح والشرائح المبررات  
 سرقة جوار الوحش فصلها صلقة خفيفة ثم اخرجها ونزرها بالانوار الحريفة  
 ونزنها وتضع عليها شيئا من خل ومزى وغزرها اسنانا من ثم مدقوقة في الصفا  
 ثم دلاها في الشور حتى تنضج اكل منها طعاما طيبا سريع الانضام نافعا لوجع  
 الظهر ايد في الماء وكما اكلت من لحم الوحش بعد الكد والطرود كان اشرع انضاما  
 واخف في المعدة والثر منفعه واحمد عاقبة ونزعمت العرب ان اول من طرد او  
 على الخيل ربيعة بن نزار ولما ركب الفرس ركضه على نغم وحشية فلجأت الى سدة  
 فاستقرت بها فوق لها ورجها فرج عنها وتركها **ولم يزل** يولد ما قريبا  
 من السوداء وبطنها من اطيب ما فيها وتطبخ بالخل حتى تقرب من البضغ ثم يغيب عنه ذلك  
 لئلا يجد له خل ثاني وربما اكلت حومها نارياج وسمايد والجرب حومها الطبايح  
 وشرائح امثله وكما واقفة للخل من الطبايح والشرائح كان الطيب  
 شغل عروق من الحش في صفة صيد الجوار بالشباب وبالسيوف المشبهة بالاهلة

فاما في

فاما في صيد الجوار بالشباب **الان** لما بدأ الصبح فقبل اسفرا وقوس الليل فقبل  
 شمرا واذا لك الزخ فسيما عطر كاتنا يوقد منه غيرة غدت بنا جرد طوير  
 الطخ من عين نجب نظرا اشرع من لمع البروق حضرا مكسوة من الشمال خبرا  
 ابلغها وجونها والاشقرا حتى اذا ما العان عنت سطر اظهرت وقرنت ان تظهر  
 وقال من كان احدا بصرا لمن يليه جردا مستبشرا اما توى اما توى اما توى  
 فقص او مشجل وثرا ومطلق لسمه فقصر اومسك احذر به ان يظفر  
 وكنت من شد هم تنظر ما انفذ القدمه او استظهر حتى اذا امكنت ان اقدر  
 بقوتهم سيقا ومشيهم بقدم المقدار من ناخر من احسن الورد اجاد الصدا  
 فلم راينا مستحلا معقرا فكسبا من دمه محصفا بما خصني بل كان للجيش قرا  
 وكان فيه شرمي ان اشار الله ما اعمه والقول اصدق النبي فيما اخبر اذ قال  
 ان الصيد في جنب الغر لما نضت اوابها الخناد من  
 ورنق الكواكب فهو ناعش والصبح داح والظلام نابس غدت بنا ضوا امر عايش  
 رضوى بايدي حضرها السابس كانها عواصف وشمس او اجمر منقضة كواش  
 اظلا ايمان طابه دواش

عواش



يؤخذ من جمر أو زرد لها خواص مثل شبيب شهبان فليس أهله لهما من احسن شرب  
تومي بها الاعقاب لا المصاطيس حتى يري الفيلم وهو جالس مما الصيد لا ما اراغ الفلا  
**ذكر لحم الطن والحوم الطن** تولد دوما قريبا من السواد اعبرانه اقل ضررا من لحم  
البقر وطبخه بالماء والملاحمد والكوشنا يبه منه عجينة جدد لو كانت ملول لا عاجم  
تخارها وهي من الكوشن وهو ما يصل بالمتن ومعناه بالفارسية لحم هذا العضو  
والقذير منه الترد لانه يزاد بتفديد ينسأ ولا معنى له في السكاج ولا في الشوا  
والطيب شتي فيه كبد والطيب ما اكلت مشوية وشحم الطن تغذوا غدا كثر  
**التي تجوز من اللحم الطن** الى صديق له يصنف جلد بيا ردا وكشاشية  
من لحم غزال ويساله المصير اليه ليا كل معه ذلك  
لنا جدي من التزييع ما هو كان العظم يندف تحت جلده  
وكشاشية من لحم طهي انكبه الجوارح بعد كل  
فان لم نانا عجل حيتنا فعا قيك الحيت ي طول صده  
**منه ما يخرج من لحم الطن**  
والبشرة ويفصل عبا راد ويجعل في قدر ويصبت عليه ماء ويغلى حتى يشند اللحم ثم يخرج الى

بارد

بارد ويرمي بالماء الاول عنه ويصبر ويعاد الى القدر ويصبت عليه ماء ونزيت  
ويصل مقطع وصحاح وعود خولجان ودار صيني وباقه شبت وكف ملح ويغلى فاذا  
ينفخ جعل فيه الابازير اليابسة مثل الكزبن المدقوقة والفلفل والكمون والزنجبيل وهي  
على النار فاذا احتيج الى الغرف غرف في طيفرنة كبيرة وصف اللحم ونزيرين شبت من  
المحاشي وقطع عليه كداب وقدم مع صباغ  
شبت من الوحش او من الغنم البشت واصول الاتحاد فيصلى في قدر واسعة قبل  
ان يقطع ويرمي بالماء عنه ويطرح فيه اوقية زيت طيب وملح ملح وخولجان ودار  
ونزنجبيل وشبت وبياض يصل ويصل صحاح وتقلبه ثم يجعل فيه قبة محشوة من كزبن  
مدقوق وتنضجه بالنار نفجا جيذا ثم تخرجه الى خوان فتقطعها تغليها حسنا  
وتصفه في طيفرنة بلا مرقه ولا تزيد في جوانها وتجعل القبة في وسطها  
وتفقهها وتدر عليها دار صيني مدقوق وتنضج عليها قليل مري بالكف ويرش  
خردلا حريفا ايضا ان يؤخذ اللحم الرخص فيدق مع بياض البصل  
وكزبن وطبخه ويدرفيه كزبن يابسة مدقوق مع فلفل ودار صيني ويقطع عليه قليل  
لوان تغل مع قليل ارنز وتحشى القبة حشوا سيذا وتجيط بعود وان شبت ان يقطع



فيها من الكبد صفاراً (جداً) فافعل والقها في الماء والملح **الطبخ**  
 يؤخذ الكرش ويغسل بالماء الحار وينظف وتقطع على قدرها تريد ان تحشوا فيه اللحم  
 وتغليه كما وصفته لك اولاً في عمل الفبة فاذا انت القها في الماء والملح **الطبخ**  
 يؤخذ من بطون الجداً فقط ما امكن وتخرط وتنظف وتغسل **عسلاً**  
 تطبخ بالماء والكرش تلف على شحوم الكلى والتراب ثم تقصر وتجعل في قدر ويصب عليها  
 غمرها من الماء ويصب فيها زيت طيب وقليل ملح فقط وعود خولجان فقط ويغلي  
 ينضج فاذا انضجت اخرجت الى عضارة وصفقت فيها وصبت عليها دارصيني مدقوق  
 وتضع عليها من ماء البصل ساعة اخر اجها فانها غايمة من الغايات **الطبخ**  
 يقطع لحم غزال تقطيعاً كذا لا يطرح عليه ملح كثير وحمص منقوع وخولجان ودار  
 ويطرح عليه عيشان شيت وفلفل وبصل مدور ووصف سكرجه زيت ويغلى بالماء  
 ويطبخ حتى ينضج ويترسأ تحته بواريزج ويصب عليه ما خرد وما حصرم ويعرف  
 ان شانه شالي **الطبخ** يؤخذ من الجوز جزؤ من اللوز جزؤ  
 ومن ماء الزبيب المدقوق المزوج بالخل ثلاثة اجزاء (ومن الخردل المعمول الفج جزؤين  
 ومن اللوز العتيق جزؤ ومن اجبت ان يعمل فيه سكر) فليعمل نصف جزؤ وما ورد نصف جزؤ

والقز

ويضرب الجميع ويصبت على الماء والملح بعد ان يدبر عليه الدارصيني ومن اجبت ان تعمله  
 في سكرجه فعل **الطبخ** يؤخذ من الجوز جزؤ من اللوز جزؤ  
 الماء والملح في الاقوا متزلة ليست كطعم مضبرات وسكاج **الطبخ**  
 في صحنه حوتها من لحم خوزة **الطبخ** يؤخذ من الجوز جزؤ من اللوز جزؤ  
 يتناح قلبها انها صفت فيها غدا المنهول محتاج **الطبخ**  
**الطبخ** يؤخذ من الجوز جزؤ من اللوز جزؤ  
 يطبخ كل رجل منكم اجل ما يحسنه من الطبخ وقرقم في اماكن مختلفة وكلام طبخ  
 سكباجا وكان كسرى يبيعها ملاحة الطعام وينفق عليها الف درهم في كل يوم  
**الطبخ** يؤخذ من الجوز جزؤ من اللوز جزؤ  
 اتخذها ان كسرى انواشروان قلت شهته للطعام فاتخذها طباقه هذه  
 السكباج فكتبت حينئذ لا ياكل غيرها ولا يدع احداً ياكلها ثم اذن في ذلك الكتاب  
 فلم يكن احد سوى اهل بيت المملكة ياكلونها الى ان تزل الملكة عن فارس  
 يؤخذ من الطيب اللحم الغنمي اربعة ارطال ومن لحم البقر السمين مثل ذلك ودجاجة صمينة



قد باتت مذبوحة معلقة غير مشوطة فتشط وتشق بنصفين واربعة  
سمان فيجعل لحم البقر بعد احكام غسله في قدر ويصب عليه من الخل العذب عشرة و  
على الفم حتى يغلي لحم البقر ثلاث غليات ويقارب نصفه ثم يخرج لحم البقر من تلك  
القدر ويجعل فوقه لحم الغنم بعد تطيبه وتنظيفه ثم يجعل فوق ذلك من الخل المصفى  
ما يبلغ من زيادة اربع اصابع ثم يغلي غليات وتنطف الدجاجة وتفصل وتطرح  
القدر ثم يجعل في ذلك جرجير طري ومثله كرفس ومثله كزبرة وحرنجب شذاب  
ومن ورق الاتريخ الغض عشرون ورقة او ساطها ثم يغلي حتى يقارب ما في القدر  
المنقى فاذا زيل جميع ما فيها من البقول اخرج ثم يجعل فوق ذلك الفراخ بعد  
صحاتها ويغلي غلية ثم يجعل فيها ثلاثين درهما كزبرة يابسة مذقوقة مشدودة  
في قدر شدي او اسع او باقة شاهسفر صغيرة مرصوفة وعشر دراهم ثوم  
مشكوك في خلل ويترك على النار حتى ينضج كل ما فيها ثم يوقد من العسل النحل ومن السكر  
بقد ربع الخل او انزيد ان كان للخل حادقا وحاد الطعم ومن الزعفران درهمين او اكثر  
ان اعتدل ما لا يقوى طعمه طويلا ومن الكاشم المسحوق وزن ثلثي درهم ثم يترك على النار  
بعد ان يجفد ثم يعرف ان شاء الله تعالى

كان لأبراهيم بن المهدي جارية صفراء اسمها دولات اهداها له الرشيد  
رجوعه من دمشق وكانت ملك الجارية احدث الناس بالبيخ وابصرهم بعمل البوارد  
والخلوى واليهما النهاية في الحذف **الطبخ** قد كان **الطبخ** على بعض خبرها فاشتهى  
على ان اسحق من طبعها سباجا لمن يقري وان تكون قدر لجامعة اللحم من الطبخ  
البقر ومن الغنم ومن العز ومن الطير واشتروط عليه ان لا يكون في يومها غيرها  
وانه ان قدم اليه قبلها او بعدها شي من الطبخ لم يطعم وانه انما شهوته اكلها  
والشرعي في المائة الى ان يسكن من قبل غسل اليد وانصرف ابراهيم من عند الامير  
بالجارية فاحضرت فقال لها ان مولاي امير المؤمنين قد اشتهى على قدر سباج  
وزعم انك طبختها للرشيد في يوم من الايام فانه طعم معه منها فاستطاعت  
جدا وكانت من سباج اللحم فقالت السمع والطاعة لامير المؤمنين ثم ان ابراهيم  
الطبخ باحضار ما يطلب من الخواج من غير اخلايل يشي لم يلبث صاحب  
الطبخ حتى احضرها ما امرته به من الخواج واصبحت بدعة وقيل ان كان  
بدعة فاخذت في شاتها ثم امرت باحضارها مشغال عود هندی لشويبه  
اللحم ان وكل الخواج بجل غسلها على سلة او مائدة ففضل ومشتجب ويعطى



تغار اوجب واسع الرأس ويلف المنجب بكسا او بما يقوم مقامه ما يحس  
 البخور على ما د اخله ويكون ذلك معزلا قبل غليان الخل والماء وان تحركت <sup>القدر</sup>  
 جاز بعد الغسل التظيف على ما ذكرت او لا وتجوز الطيفورية قبل الغرغرة  
 وتطرح فيها قليل مسك بعد حطبها عن النار ثم تغرق **في الماء البارد**  
 فلما اقدت المائدة وحى بالسبحاج سطقت روائحها وفاح عطرها وابزاهما  
 ونظر الامين الى حسن صنعها وزينتها با انواع التزاين والمحاشي والمباغر  
 والبرما ورد والطردينات والسنبوسجات واللفائق وتفضيلها ذلك  
 بالقول وباطراف الرياحين تعبئة حسنة وتفضيلا منتظا على طبقات مصفوفة  
 وفي وسطها سكرجة خرد لا يبيض حريف تظيف فجأت كأنها زهرة بستان قد  
 حسنت با انواع التماسين وزينت بصنوف التزاين **والا** وضعت بين يديه وكان  
 هو و ابراهيم وانحنى الموصلي ونادم الامين كان تحته فتمط استحسنها واستلها  
 روائحها فلما طعم منها استلذتها وأعجبتها واقترع على الاكل فاكل من كل صنف <sup>منها</sup>  
 ما خازة منها شي فقال يا عم لقد هم هذا النار ثلاثين نونا وانه لبو في سائر الاوان  
 وانه لا شري واطيب من التي اكلت مع الرشيد امير المؤمنين ولقد امرت باصلاحها

فما جات

فما جات على هذا الحسن فقال له يا امير المؤمنين ان هذا اليوم عظمت <sup>فيه</sup>  
 النعمة لله تعالى وجلت له المنة اذ مراني امير المؤمنين موضعاً لا نسه مكانا  
 لسموته وامره فزاد الله تعالى امير المؤمنين انعاماً وافضالا وبراً ادا كرامنا  
 ثم دعنى بالشراب فشرب على المائدة هو ومن حضر فلم ترفع المائدة ولا غسل يده  
 الا بعد السكوت انصرف من عنده وبعث لبدعة بعقد كان شراه عشرة الف <sup>دينار</sup>  
 وبعث الى ابراهيم ثلاثة اسفاط من العطر الفاخر وثلاثة مراكب من مراب <sup>شيد</sup>  
 وثلاثة تدر وكتب اليه بهذه الابيات  
 ولقد اثننا بدعة بطعامها فانث به كالروض في ادياب  
<sup>فكلمته عند العيان وقديداً وعليه التواب من الانوار</sup>  
 صنوخ بمصنعة لونه ودعائه <sup>وعكاشا وقال من عطار</sup>  
 وكان بين حقونها من طبرها <sup>اربح يقوچ بسهمه وبخاره</sup>  
<sup>في كف خلود فشة البصار</sup>  
 وكان من الخيل الثقيفة <sup>في غل قلب مودة الشطار</sup>  
<sup>فيها من الخيل الثقيفة بحفها وبعثها من طيب الابرار</sup>  
 والزعفران حول فيها كبرة <sup>لخصا به الكف والاطفار</sup>  
<sup>فيها من اصناف اللجم سمينها ويطونها مع سائر الاطيار</sup>  
 وبها من الباذنج حظ <sup>قد قشوته برهف بشا</sup>  
<sup>فاذا راحها صام متورع بالصوم منه يهتم بالاقطار</sup>  
 وعكاشا فوق الحوان يحفها <sup>بستان قد حقوه بالانهار</sup>



**فاجابه ابراهيم**  
يا واحد الطرفا والاحرار ومصافي الخطا والسمار <sup>صل</sup> به ذلك من ايام فاضل  
متفضل من محشر ابرار فرع النبوة والخلافة والهدى ومغار من الاقبال والاحرار  
شرفني بزيارة في محشر اهلا بكم من محشر زوار فلا شكر لك الذي اوليتني  
في النثر والمنظوم من اشعار **الشيخ** في محشر  
**الاسير** من اطايبه من الباطنه والسنام والقصير  
وبطون الانحاء والحقن ويوخذ البطون باشرها مثل العرق والدواة  
والمبحر والرحانه ونبات اللين ما خلا البكد والطحال فيعسل غسلا تطبيقا  
بالملح والكرفس مرات ثم يجعل في قدر نظيفة كبيرة قد حوت بعود ويجب  
من الخل الصرف ما يغرد ذلك وقيل ماء زباد فوقه ويصب فيها اوقية زيت  
طيب وقليل ملح وباقة سذاب واخرى كرفس وباقة كرنج رطبة حتى اذا غلت  
القدر اخذت جذرا مسلوخا تقطعه قطعاً كباراً والقيت فيها فاذا اهل غلت  
غليتين اخذت خروفاً سميطاً فجعلته فيها على صوره مصموم الانحاء والاعضاء  
والقيت فيها ثلاث دجاجات فايقه وخمسة اقرح شمان وخمسة فراخ ياقى  
ذلك شيئا بعد شي ثم تعاد الى ق الطير مثل السمان والعصافير فتلقى في القدر

ما المذكور

**مدقوقة**  
ما امكند منها فاذا انضجت طرحت فيها كما من ملح وكما من كرنج يابس <sup>فيها</sup>  
والق فيها باء جانا قد قشر وسلق في الخل في قدر اخرى مع جزر وبصل والق  
اوقية زعفران ان احتملت او نصفها عند قطع النار من تحتها واتركها تزدى على  
النار فاذا اهدأت فاعدا الى ما يكون من العليا في راعقه واوسعها فانزله فيها  
خبراً مقطوعاً مثل الشواير ثم اعرف من المرق عليه حتى يتشرب ثم اخرج الخروف  
البارك المحيط الذي في القدر فاجعله في وسط الطيفور <sup>وحوله</sup> به كالهو بارك  
الدجاج والفراخ ثم اعد الى الكم الجدي المفضل اعضاً فاقسم به الطيفور <sup>فيها</sup> ثم اجعل  
في قسمته كم البقر في تقصيلة كم الجدي المسلوخ ثم اخرج البطون وقطعها شواير  
وضعا فوقه واجعل دون ذلك الباء جانا والبصل والجزر وبين ذلك الفراخ  
والعصافير والطير الصغير وزينه بزرماً ورد وطردين ولفائف وخامشي  
ومباخر وقيات محشوة وقطع الجزر واجعله في التقصيل ومهما وجدت من <sup>خل</sup>  
فاجعل فيه ثقبلاً اخضر احسن وقطع على وجهه كرفس وسذاب وقدمها مع  
ان شاء الله تعالى  
فتقطعها كما تريد وتلقى في قدر نظيفة منها ما احببت حتى اذا انشلق ولم ينفخ

فيها  
فيها  
فيها



اخرج ونشر على طبق ثم يوضع اللحم فيقطع ويصلق في قدر اخرى فاذا اغلى عليه  
 اخرج ونشر ايضا فاذا ابرد اخذ له خل حار جيد فالق عليه مع قليل من ماء او قدر  
 بمثل فان كان ضعيف الحمل لا يترك فيه ماء فاذا اغلى فاطرح فيه ذلك اللحم <sup>الجم</sup>  
 البطون بعد السلق وتطرحها ثم يؤخذ جرجير وكرفس وبصل وقليل ملح فيلقى  
 القدر ويكون البقل مربوطا ثم يطرح فيها كوزبة يابسة وفلفل وكمون مدقوقة  
 حتى اذا دبضج اخرج اللحم وصيقت المرققة مخرقة صفيقة نظيفة حتى لا  
 يبقى من الاثر فيها شيء فاذا اخذت منه صفوه اعد اللحم والمرق الى القدر واغلى حتى  
 دبضج واطرح فيه الزعفران مع قيراط مسك ان احتاج الى كسر حمضه فالق  
 فيه سنكرا بقدر ما تريد ثم يقطع الخبز السمذ ويجرف عليه المرق واللحم ويصفى  
 ويؤخذ من الخبز <sup>الجم</sup> ما يريد ثم يقطع الخبز السمذ ويجرف عليه المرق واللحم ويصفى  
 اقرص الغرن يكون فيه بعض الجفوف تسمى بيده وتخله بالمخلوط  
 في قدر وتصب عليه من دسم السمكاج ثم تود تحتها وتزيد فيه قليل من ثيرج  
 الا ان يكون المرق دسم فلا يحتاج الى ثيرج وتزيد حلاوة وتلقى فيه دار صيني  
 وسنبل او زنجبيل او زعفران او قليلا من كل واحد مسحوقا وتغلى المرققة فاذا اغلقت

صفتها

صفتها على اللبالب الذي في القدر وتحرل حتى يشتد ويستوفي ثم تب  
 في طبخه رية وتصفى اللحم حوله مع المحشو وتزيد به قليل بقل وقطع عليه قليل  
 وكرفس وقدمه ان شا الله تعالى **الباب الثاني في علاج الكبد**  
**التي تسمى الكبد** يؤخذ كم سمين فيغسل  
 ويطرح في القدر ويصب عليها ماء ملح واغلى على النار حتى يبضج ويتهرأ وينتشر  
 اللحم العظم فاذا انتهت الزلته عن النار فان غليظا فدقه في الهاون ثم اخذ اثنى عشر  
 ابيضا ففقه واعسله ثلاث مرات وصبت اللبن المصفى على مرق اللحم فاذا اكل  
 ملوحت عليه الارز فاذا ابضج الارز طرحت اللحم المدقوق عليه ثم حرمت حتى  
 ينطخ الارز وتسقيه زبد او سمنا او دهننا مسلو ابشيج نصفين او لبنا  
 وتضربه ابد حتى ينطخ كله ولا تزال تحركه حتى يصير مثل الناعان الذي في من  
 اللحم شي صفيح حتى يصير مثل الخبز <sup>الجم</sup> ما يريد ثم يقطع الخبز السمذ ويجرف عليه المرق واللحم ويصفى  
 ويؤخذ من الخبز <sup>الجم</sup> ما يريد ثم يقطع الخبز السمذ ويجرف عليه المرق واللحم ويصفى  
 الكبد في قدر ويغلى في قدر ويغلى في قدر ويغلى في قدر ويغلى في قدر  
 دجاجا في سمان فتسقط وتشتوي وتجعل تحتها ما يسيل فيه دسم الدجاج ثم  
 يؤخذ الخمد ورفيقه ما فيها من اللحم تنقا حتى يتقا مثل الخبث والذواق

تغرقه



ثم يجعل في قدر نظيفة ويصب عليه رطل زيت او شيدج ومثل ما يغمرها في  
من الخيوط التي من الصدر ويجعل على النار ويترك ساعة حتى يذهب الحرقا  
الكثير الماء ثم ماخذ لباب خبز سمير منقوله فلقينه في القدر ويكون بالقرب منك  
لبن خليب وما كان في الماء الذي كان تحت الدجاج مع دسمها ثم يصب ذلك في  
القدر وتخركها فكل ما انقص ما وها مددتها بشي من ذلك اللبن وداوم ذلك  
حتى ينقعد اكثر انعقاد من الهرايس المتخذة من الخلطة ثم اغرفها وقرب منها  
مربيا بزيادة وقدمها ان شاء الله تعالى **فائدة** فاخذ الكروشن بعد  
الغسل والتميط فتقطعها وتنظفها وتنظفها جيدا ثم تضلها كما تضل اللحم  
ثم تشتمها خيوطا خيوطا اذق ما تضر عليه ثم تطرحها في القدر وتغمرها  
بلبن خليب وتطرح فيها عود دار صيني وخولجان وشحم دجاج مذوق ثم  
يلقى عليها الارز المطبوخ وتخركها حتى ينقعد وتطرح فيها من الملح حاجتها ثم تسقيها  
بدسم شحم الكلي من القلي ثم تغرفها في طيفورية وتذر عليها شيئا من دار صيني  
مدقوق وتوكل بزي ان شاء الله تعالى

**فائدة** في كل مكان يوخل من مدور الدجاج المشوي فينتف  
خيوطها ويغلي اللبن والارز المطبوخ فاذا انتضج طرح فيه اللحم المنشف وجوز

صنعا

صنعا جيدا ليدهن دجاج مصفا والى فيه الملح العذب بقدر ما يحتاج واضرها  
صنعا جيدا ثم اغرفها في طيفورية وقربها مع مربى  
جمع اللحم والخلطة المقشونة المحشوشة بعد غسلها في قدر نظيفة فوق الدرة  
التي كان ان كان يفعلها في الشور وتطبخ حتى يذهب اللحم ويقرى حتى ينقعد وربما  
انفع كل واحد منهما على حدة ثم جمع او دق اللحم في الجرجير الطبخ وخطا وضربت  
جعل الفرج مع الارز نصفين وتعمل من ارز مطبوخ وارض صبيح واي ذلك كان فتمسا  
يزيدان في طينه اللبن وفي دسمها الزبد وشحم اللط والدجاج ولباب الخبز وتعمل  
ايضا من صدور الدجاج مع ارز ولبن خليب وسكر وتسمى المهلبية **فائدة**  
يوخذ اللحم السمين من الاصلاخ والاعجاز والالفة فيقطع ويوضع في قدر نظيفة  
ويصعب عليه وزن درهمين زيت طيب ويصب عليه غمر من الماء وبلقى عليه عود دار  
وعود خولجان ويغلي حتى اذا فارب البضخ القيت فيه الخلطة المحشوشة المشوية  
المصلوقة على حدة فاذا غلى عليه او غليتين عدت الى الارز وغسلته غسلًا نظيفا  
ثم تشفته بمندل والقيته في القدر واحذر ان تحركها ثم تعود عند تشفها قرونها  
من اللبن الخليب ثم تو قد تحمها وقودا ايضا فاذا انشف اللبن زيد فيها لبن فلا تزال  
تزيد فيها اللبن وتو قد تحمها حتى يذهب شحمها ونضجها وتلقى فيها الملح وتخركها خروبا



رفيقا وملا لا الامران تبدان في اول طينها بقلع الدعوة من وجهها ليجتلك  
 تطيفه وتخرها في طيفو ربة وفي وسطها سكر حنة مري  
 الذما يا كل الانسان اذا اتى بضيفه يلبسان  
 وطابت لجد او الخوفان هريسة يصنعها النشوان لهن طيب الكف والافقان  
 تجمع فيها الخير والخلان وتلتقي قدرها الادهان والهم والالينة والشجان  
 ولعله الاور والسمان والخطبة البيضاء والجلبان وبعد ها الارز والالبان  
 جوده بطينه الطحان وبعده الملح والخلجان قد تعبت بعقد ها الايدان  
 كانهما زبد وستران تجل من رؤيتها الالوان اذا بدت تحملها العلمان  
 يصمها الصفحة والخوان وفوقها كما لقنوا خبز ان يسكه سقف له جيطان  
 مقبب وماله اركان ابرزها للاكل والوزان تقمر من بهجتها العيوان  
 والمرى فيها فله مكان يوثقها الجايح والسبعان ويشتميهما الاهرل والصفان  
 لها على ان اربابا سلطان تصفوا بها العنوا في الادهان وانتفعت باكلها الابدان  
 ابدعها في محصرها سنان واجبت كسرى او اشروان اذا راتها الجايح العريان  
 لم يعوط صبرا معها اللجان بني امر الوجان بني منبر  
 بني شمس الامار المستنير بما بيني وبينكم فاني اخ في الله ثم من العشير

فعود

فعد والسير يوم السبت نحوى قبل الظهر من قبل الظهر فتم هريسة قد احصتها  
 يدان رحيش وسكاج كثير تقوم الزير باج اذا راتها فتصنع نفسها بقفا  
 حمل فتنظف ويلقى في القدر ويصب عليه قطرات  
 زيت وعود خولجان وعود دار صيني وكف ملح بقدر الحاجة ثم تودعته حتى  
 يبيض ويلقى زغونه او لا فاولا حتى لا يبقى من الدعوة شي ثم يوحى الارز فيغسل  
 غسلا حتى ينظف جدا ثم يلقي في وسط القدر ويودعها بنار لينه ويستوي  
 اللبن حاله بعد طال حتى يستوي العقول لها وينكامل نصفها ثم تنزل وتعرف في  
 صحفة تطيفة وتقدم في وسطها سكر حنة مري  
 يوحى اللبن الحليب فيجب في قدر تطيفه ويلقى عليه حنة خفيفة بدار صيني وخولجان  
 ثم يخرج منه الدار صيني والخولجان ثم يلقي فيه الارز المستوي تطيفا وينزل على النار  
 حتى ينكامل نصفه ثم يحركه نحويا شديدا حتى ينطحن ويدخل بعضه في بعض ثم يلقي  
 فيه شي من ملح كفايته وكما نشفت مزبدت لبن حليب وعقدت حتى ترتوي ولا تنكح الى  
 زيادة ولا تقله ويجاد عقولها على حرا فان اردت ان تلقي فيها مثل راجعها

٥٠











وفلفل ودار صيني وكون ويكبت ويجعل على القدر التي على النار فاذا غلت الق  
 اللحم المدقوق مع الاباذير وتحرك فاذا قاربت النضج سقيتها بلبن طيب حتى ينضج  
 جميع ما فيها ويلقى فيها السليم الصحيح مع الارز فاذا انضج الجميع بوزن بدر صيني وسنبل  
 وانزلت وقدمت **طبخة لمراد** يؤخذ صدور الدجاج او غيره  
 فتشوح رقائقا ويلقى في قدر مع دهن كثير غالب ويصيبها ما حتى تعجم ثم  
 تنزع رغوته ويطرح عليه حمض وزيت وبياض يصل فاذا انضج ذر عليه وفلفل وكون  
 ثم تاخذ السليم فتصلفه حتى ينضج ثم تستحقه حتى لا يكون فيه خشونة ثم تصفيه بمخل  
 ثم تلقفه في القدر ثم تاخذ لوزا مقشرا فتلقفه في الحجر وتطرح معه قطعة جبن  
 وتستحقه سحقا ناعما ثم تنقص عليه بياض خمس بيضات وتستحقه حتى يلين ثم القه  
 على اللب فان فيها لبن سقيتها شيئا من سنبل ثم تنزل على النار حتى تغل او قدم  
 معها خردلا

ولما رأت السليمة راعني منها الصبا بصفحة قوراء وبها ذراهم سليل منقوشة  
 لم ينهها النقاد يوم عطاء فكانا نأبدن تكون بدعة وكانه فيها نجوم سما  
 تبدد والناظرها في حبس من فضة مسبوكة بيضاء قد استيعت لبنا حليبا  
 فارتوت منه فقد كسبت ضياء فاذا راها الصبايون شاذروا سعيها اليها عند كل مساء

الدار لاسر المحرر

**الطبخة الخامسة** من الخواص التي من السمات  
 والحيات صفه اسما **طبخة** تاخذ من اسمن ما تغل عليه من اللحم ما يلي  
 الخاص به والجنب والاضلاع فتقطعها وقطعا اطافا ويغسل غسلا تطيبا  
 ويجعل في قدر نظيفة ويصيبه وزن درهمين زيت وعود خولجان وعود دار  
 ودرهم بياض يصل فاذا غرت صب عليه نصف غمر ما فاذا بلغ نصف نصفه  
 عليه من اللوبيا البيضاء الذي ليس فيها شيء من الاحمر والاسود وليكون نصف اللوبيا  
 يتنام بفتح اللحم ثم يلقى عليه من الارز النقي مثل اللوبيا مرة ونصف ويصيبه من اللبن  
 الحليب غمره وكما تشغز يد عليه لبن طيب حتى يراوى وينعقد وليكثر تغل القدر  
 لئلا تحترق ويصت في مقدار اوقية دهن لالية وتحركها به وتلقى فيها  
 من الملح بقدر الحاجة وسقيتها على النار واغرها وقدمها **صفه تحريروية**  
 هذا الطبخة الذي تقدم وصفته والعمل واحد والندير واحد الا انه  
 يجعل مكان اللوبيا عدس مقشر منقأ ومثله مره ونصف ارز او الا فاضرك  
 واعمل فيها بعملك في الاخرى من الدهن والرى فانما لا يشك اكلها انها جليلة  
**الطبخة السادسة** من الخواص **طبخة** تاخذ من اسمن ما تغل عليه من اللحم ما يلي



حمل مسموط فيجعل في القدر ويصبت عليه ثلاث اواق من زيت معصور ويطرح فيه  
 عود خولجان وطرطل يصل صبحا ودرهمان ملح اندراني وما حملت الاصاب كزبر  
 رطب ودرهم من الماء يغمر الجميع ويزايد اربع اصابع ويغلى الى ان يقارب البصل النضج  
 ثم يخرج البصل صبحا فيعزل ويصبت في القدر طرطل غمر ويجركه حتى يبيض اللحم  
 او يكاد ثم يلقى فيه باقة كراث او جزر وكرات شامي او بادنجان او قرع ثم  
 تغلى واسخن البصل الذي كنت اخرجته منها مع خمسة دراهم كزبر يابسة و نصف  
 درهم فلفل وخمسة دراهم كرويا واجعل الجميع غصارة وصب عليه اوقيتين مري  
 بنطلي وشيام من مرق القدر ثم يذاب الجميع ويورد الى القدر ودعها تغلي غلية ثم ترفعها  
 عن النار وهي تغلي وتطرح فيها شيام من كزبرة رطبة مقطعة وتغطيها حتى تسكن  
 ثم تغرفها وتقدمها ان شا الله تعالى **الاشربة لابراهيم بن الهيثم**  
 وطاه اثنان في الطعام بصحوة ملحة كالشمس وقت المشرق **حاذق**  
 يدبر اربعة كذا حكت بنظافة وقد زينت في العرف من كرف  
 مفصلة قد شذرت بجواب كما فصل الصواع سلك الخاق  
 من جزر في الماء لطيف كانه **سبايك عقبان** يد في مناطق  
 وفيها من البادج جسم كانه **وقد صبغت بالزعفران** فاولها اذا ادرتها العين لوز الشفا  
 لها رخ كافور ومسك وعنبر وطعم كطعم الشهد في ذائق  
 لها طوق كم في التريده كانه **مناطق** تبور في بياض القراطيق

فما هي

فها هي عندي في الطعام اذا انت الذواشني من نفيس العلايق  
**الاشربة** الساب والحق **الزير باجان** والاكواب **الاشربة**  
**زير باجدة المامون** يوحذ فزوج فيسقط وينطف ويجعل في قدر ويصبت عليه  
 عذب وزيت انفاق وحمص مرصوص مبلول وخرد لث ملح وبصل فاذا غلى جعل عليه  
 خل وكرات وكزبر ويغليان مع الفروج ويترك حتى يسكن ويصنع بزعفران  
**زير باجدة** يوحذ دجاجة فائقة فتفصل وتنطف ثم  
 تجعل في قدر نظيفة ويصبت عليها نصف رطل ماء عذب ونصف اوقية زيتا طيبا  
 وشي من بياض بصل يغلى فاذا غلى صب عليه من الخل الابيض المصفى نصف رطل ومن  
 السكر الابيض واللوز المقشور اوقيتين او اوقية ومن الماورد اوقية ومن الايازير  
 فلفل ودارصيني ومن يجمل مصرور في خرقة رقيقة ليلا تغير لونها وتذال على النار  
 قليلا ثم تترك بعد ان تنقد وتعرف ان شا الله تعالى **الاشربة**  
 تاخذ من اللحم ما يلي الاضلاع فتقطعه وسطا وتاخذ دجاجة فتسقطها وتنظفها  
 وتزوي براسها وعنتها ويطويها وتوصلها بارب طع وتجعل الجميع قدر نظيف  
 ورضف عليه من الماء يغمر واجعل فيه رطل ماء حار او قد تحته بنا دليته ثم  
 تاخذ كرفشا رطبا وغصن سداب وكفا من فستق منقيا فتسحق الجميع سحقا جيدا



وتلقفه في القدر وتطرح عليه شيئا يسيرا من ملح او حاشا من كزبرة يا بسمة  
 ودارصيني مدقوقة ثم امسح حول القدر واعرفها ان شاء الله تعالى **باب**  
**الخبز بالابن المروي** **باب** **الخبز بالابن المروي** **باب** **الخبز بالابن المروي**  
 بوخذ فروع سمين فمضلل ومجمل قدر نظيفة وجعل مودة عود خولجان  
 وكف حصص مبلول مقشور وطرأ اصل صحاح ويسير ملح ويصبت الى ذلك من الماء ما يغمر  
 ومن الزيت وزن ثلاثة اواق قد يمكن عوضا عن الزيت الشيرج في كل الاوان  
 وانما ذكرت الزيت في هذا الكتاب قياسا على اهل الشام واما اهل مصر لا يستعمل  
 الا الشيرج ثم يجعل القدر على النار حتى يفيض البصل ثم يخرج منها كله حتى لا يبقى منه شيء  
 فيرمي به ثم يصب القدر ربع رطل خل ويصير عليها حتى يفيض الخل ثم يصب رطل ماء  
 السفرجل طري قد عصف في ذلك اليوم ويلقى فيه نصف اوقية كزبرة يا بسمة  
 فلفل وسنبل مثله وثلاثة دراهم كزبرة وعشرون درهما لبا بالجنز وترفع عن النار  
 ويعصر حواها وتترك حتى تسكن وتعرف **باب** **الخبز بالابن المروي**  
 وهي تؤخذ اربعة افراس نواهيض سمان فتقطع بنصفين ثم تخم  
 غسلها وتجعل في قدر مع كف حصص مبلول مقشور ويسير ملح ونصف رطل بصل  
 مقطع وباقة كزبرة وطعمه مقطعة ونصف رطل زيت طري عذب ومن الماء ما يغمر

وتجعلها

وتجعلها على النار حتى تنضج نصف نصفها ثم يصب القدر ثلث رطل خمر جيد  
 وكزبرة يا بسمة مسحوقة وربع رطل مري يضرب الى البياض في لونه وتأخذ  
 من خمير السميد الذي قد انت عليه لبا مقدار جوزتين فيمزج ثلث رطل بنيد  
 شراب ديجاني ويجعل فيه نصف درهم فلفل ومثله زنجبيل ودرهمان كزبرة  
 يضرب بالبنيد المذاب فيه الخمر باجيد لا ويصير في القدر وترفعها عن النار  
 بعد نضج الخمر وتعطيها بشي منع بخارها من الخروج الى وقت الحاجة اليها  
**باب** **الخبز بالابن المروي** **باب** **الخبز بالابن المروي** **باب** **الخبز بالابن المروي**  
 على المفاصل وتضيرها في القدر وتأخذ بياض بصل وحمضا مرصوفا فتلقفه  
 فيها ويكون السفرجل في قدر اخرى يطبخ حتى اذا نضج السفرجل اخرجته من القدر  
 وسحقته سحقا ناعما على البخل وسقته فلولاً وكزبرة ودارصينيا وشيئا من مري  
 وخل وصير المسحوق فوقة نعنغ وطرخون فتطبخها في ماء ثم اعرفها  
 بعد الغلي والتسكين ويكون عندك مبعر محشو وداره واعرفه على خبز  
 مفتوت وصف المبعر حوله فان كان فيها حموضة نكحه طرحت فيها  
 سكرًا وطرحت السفرجل المسحوق فيها وهي على النار قبل تسخينها واعرفها  
 على الصفة يقدم ان شاء الله تعالى



الزبور باحة معني ليس يعرفه من البرية الا السادة النجف صفرا تغتفر  
 عن لون حكاة لنا اذا اتى في الربيع الزهر والعشب قد استغن عن سيقن  
 الزعفران فافهمها لذاتها عيب ولا مريب في صحفة من جين ابيض يثق كانهما  
 من ضياء النور تستليل اذا انتك بلون فاقع نظرت عينك من الجين احشوه  
 فيها فراخ ولون بعد سكرها ونزع عفران وخل طعمه عذب وما ورد وازاد  
 وانبجها من جرد اكله البيران والحطب فاجعل مكان الفراخ ان شئت فاقعة  
 دجاجة انما في قدرها عجبت هذه قد طعمتها كف حادقة لها على غيرها الاصل  
 والاذن **الباب الثاني في علاج الحامضات والامهات**  
**علاج الحامضات** يؤخذ اللحم فيقطع وسطا ويصب عليه ما يغمره ويقطع  
 معه بصل وكزبرة وطبقة ويطرح فيه زيتا فايق وحمص مسحق ودرهم ملح فاذا  
 وضع اللحم فصب عليه من حامض الارجاج او حامض ما ركب منه على اللبؤا شيئا بقدر اللحم  
 غلظ فان كان طعمها حامضا جدد لربها ما رمان طوا او قطعة سكر وبزرها  
 بفلفل وكزبرة يابسة ونزججيل فاذا لاحت فاجعل لها ترتيبا واجعل اللحم حولها  
 لا تؤخذ فرجين فيسقطا وينظفا ويغسلان ويغسلان  
 في برمة نظيفة ويصير معها كف حمص مرصوص مقتشر وقطعة خولجان ودارين

ويصير

بالعذقة

عليها من الماء ما يغمرها ثم يطبخ فاذا غلى غلية اخذ ما يرتفع من الزبد والوسخ  
 حتى لا يبقى منه شيء ويطرح فيه بياض البصل مقطعا ملاء كفت ثم يوقد تحته فاذا افاد  
 ينضج طرح فيها كزبرة وقلقل بقدر ثم تغط القدر حتى ينضج ثم يطرح فيها البصل الحامض  
 مقدار سكرجه وتغطا من غير ان يعصر وليكن متقام من جبه وجوده ويطرح دارين  
 مسحوق بمقدار ما تحمله ثلاث اصابع قاينة ويترك ساعة بقدر ما يهتر الخافض  
 ويصير عليه ايضا مغرفة ما حصرم ويدق لها عشر لوزات مقشرة وتنتشر عليه ثم تنزل  
 وتقدم ان شاء الله تعالى **علاج الحامضات** تقطع دجاجة سمينة وخضرة اربعة  
 وتغسل وتغسل في قدر مع درهم ملح ويوقد تحته فاذا انضجت ماؤها وتشتقته  
 دق بصل مدور واستخرج ماؤه والوق في القدر مع حمص مبلول مقشر وعودين  
 ودارصيني وصت عليه زيتا وحركة قليلا واطرح قليل ما فيه ما وقدها بنا  
 لينة ليل لا تشيط فاذا انشت ماؤها فاعصر لها ماء حامضا احمر وصب فيها مقدار  
 لطل وانزع رغوها ودر عليها دارصيني مسحوقا وقطع عليه سدا يا ان شاء الله  
**علاج الحامضات** تقطع دجاجة وقرصين ويغسلان ويغسلان في قدر مع  
 ملح ودرهم ملح ثم يغسلان في ماء باردا ثم يغسلان في ماء باردا ثم يغسلان في ماء باردا  
 حامض وقلقل ودرهم ملح ثم يغسلان في ماء باردا ثم يغسلان في ماء باردا ثم يغسلان في ماء باردا

قطع  
اعني ارفع



ارطال

حتى يبيض وتغرف **الاصح** يؤخذ من نخ جدى سبع اربعة  
فتقطع وتؤخذ من نخ رطل احمر مسامى من العروق من فخذ او كشماد زجه  
وشى من شحم اداية غيرة فينزل ويحلى في قدر على الحرج وتقلي حتى يبيض ويرش  
عليه حمض ما ليحوا وخل خمر وما ساق وحامض اترنج ويطبخ على النار ثم  
ينزل فيجعل منه سنبوسج في عجين قوي قد احكم عجنه وعرك وتغزله حاجبة  
وان شئت قليت اللحم المدقوق وعملته بمصل وكزينة رطبة وبابسة سنبوسجا  
وتغزله ثم يؤخذ اللحم بعد قطعة وغسله وتنظيفه فيجعل في قدر ويترك فيه من  
الحصر المبلول المفلوك ومن الدا صيني قطعتان نخود هيمان ومن الخواججاز قطعة  
نخود لام ومن الكزينة الرطبة المقطعة وبياض البصل شى صالح ومن الزعتر العذب  
ثلث رطل ويسير ملح ويصب في القدر من الحامض عمرها وتجعل على النار حتى يبيض  
ما فيها ثم يلقى فيها من الابازير اليابسة كزينة وفلفل ويسير من زنجبيل مسحوق  
ويجعل السنبوسج فيها يرفق ثم يصير عليها قلبا حتى يبيض السنبوسج ويجعل فيها  
قدر بهم ورق سداب طوى مقطع وتترك على الحرج حتى تسكن ثم تغرف  
من ما الحصرم والنفاج الحامض وما حامض اترنج وقد اخذت  
من ثوب الشامى والايطاص الصغار الحامض والرياس وان خلط ما التوت

بالمرى

92  
بالمرى الرازى الاسود وعمل على عمل الرخينة وجعل فيها اسباناخ فيتوهم  
الكلما انه ياكل رخينه طيبة وسيل من مضته وعفونته **والاصح**

**الاصح** ان كنت ترغب في طعام قايح في الصيف للحر والصفراء فاعد الى اللحم الدجاج  
مفصلا عضوا فخصوا (الطف الاعضاء) واعسله بالماء القراح متابعا  
للغسل او ينقى من الاقدار واجعله في قدر وقطر فوقها زيتا طريا صافيا  
كالماء واعد الى البصل المدور اشرع من قلبه جزوا من الاجزاء والقطعة  
لطيفا والقة في القدر فوق اللحم قبل الماء واعد الى الرياس ممتدقة واعمهم  
بالمصفاة بخوف انا واصببه بخوف القدر واجعل فوقه مقدار ما يكفى من  
من سكر الالهواز او فطر نرجس واصببه عليه غمر من ماء من ما ورد كما للحين  
ورجحه كذا ومشد في نخ نسا ثم اشرع منها الذي جعلوا على اكلها من ثوب  
واداء واعد الى اللوز المقشر دقة حتى يصير كزينة بيضاء حتى اذا اكلت  
في نعيمها وانتك في لين وحسن صفاء الغيت فيها لوزها وتوتها فقد اكلت  
على الرضا وعرفتها في صحفة معشولة بيضا مثل الذرة الرضا  
ثم انقها ما ورد انما تعطينك نكاحا ساعة في لقاء فاذا اكلت هناك يا خير الرازى  
فادتر اكل من الحرة العذراء



الاسم الثاني والاربعون من اسرار الاله

يحكى عن ابي سمين انه قال اول من اخذ الاسفيد باج باذان  
 الصغدي وانما لم تكن تعرف مزيته وانما كانت شبه الماء والمخ الا ان فيها  
 جبن وعجين وكحمد تروق وبصل فامر ان لا يجعل فيها شئ وان يجعل الجبن مدقوقا  
 ونراد فيها بيضا مضروبا بجبن واما بالجبن محشي فيه الابازير والحم المدقوق  
 وامر ان لا يجعل بصل وامر ان يعصر البصل ويؤخذ ماؤه ثم يجعل فيها بعد ذلك  
 من الحاشي والنراين وما استند ذلك فجاءت عجبا واتخذها الناس حلا وليستوا  
 اليه **اسفة اسفيد باج مرملة** يؤخذ اللحم فيقطع صفارا  
 ويغسل ويلقى في قدر ويترك عليه حمص مبلول ونزيت مغسول وقطعتان خولجان  
 ودارصيني وبصل مقطع وابزار برطب مقطع وشي من ملح ويصيب عليها شي من ماء  
 على النار فاذا غلت تزعف رغوينا واخذت لها الحكة السوداء قبل اللحم فيقطعها  
 على تقطيع اللحم فان لم تكن حمة الخبز زانم يكن خبز فقرع مقطع مثل تقطيع اللحم  
 ويلقى فيها فلفل وكزبرة ومكون وشي من جبن ودارصيني مدقوق ويعقد فيهما  
 بيض حشيرة ثم تدور وتعرف  
 يؤخذ ثم تثنى اربعة اوطال فتقطع لفحة واحدة وتجعل في قدر مع قطعة دارصيني وقل

بصل

ورطل بصل مقطع وثلاث رطل زيت وحاجته من الملح وغمره من الماء وتجعل  
 على نار في نفسه او على كانون عجلا فاذا انضج نصف نصفه صرح معه الجبن  
 قطع قدر خمسة دراهم فاذا قارب النضج ترك فيها من ماء الكزبرة مع ماء الكرفس  
 نصف رطل ويدق كزبرة يابسة ودرهم فلفل ونصف درهم دارصيني ويترك

الى ان يندى وتعرف وتقدم ان شاء الله تعالى  
 لله در خضير امري قرجات بها عجنا في الحسن لم تعب  
 كانها وسط جام ابيض يفتح والبيض من فوقها دونه  
 ومرد اخضر في فضة نظمت حافاته يعيون صغن من ذهب

الاسم الثالث والاربعون من اسرار الاله

يؤخذ اللحم الرخص وتقطع عليه بياض البصل وتضربه  
 بالسكاكين حتى يصير مثل المخ وتلقيه في الفدر وتطرح عليه حمصا مبلولا ونرا  
 مغسولا وخولجان ودارصيني ونصب عليه الماء بقدر وترفع الفدر على النار  
 واجمع اصول الكراث فاصلق ذلك ويكون مثل اللحم وتضربه بالسكاكين  
 ثم تلقيه فيها وتصفيه كزبرة ويكون وجينا مقطعا ونرا مقطعا وخركه  
 حتى يخلط ثم تقصص على راسه اربع بيضات وتذوق لها جينا اشبع مع لوز  
 وتذوقه بياض البيض فانه يعقد بها وينزلها من النار



يؤخذ قوارض الدجاج ويكود بها فيصلو حتى يكاد تنفج ويذهب ما وهما ثم  
 يخرج ويؤخذ قدر فيجعل فيها شحم دجاج وزيت طيب وبصل مقطع وكزبرة مدقوقة  
 وحمص منقوع مدقوق وقطعة دارصيني وقليل ماء وتوضع على النار أو على الجمر ويغلى  
 حتى يبيض البصل وغيره ثم يجعل القوارض والكبود المصلوقة فيها ويؤخذ من اللوز الحية  
 والسلق نقي صالح فيصلى ويغص من مائه ثم يستحق بوزن نصف درهم فلفل وسبعة  
 دراهم كزبرة ودرهم دارصيني مدقوق مسحوق وخمسة دراهم جبنا حريفاً حراً  
 حتى إذا صار مثل الخجول في القدر وحرك حتى يخلط ثم يغلى غلية جيدة ثم يؤخذ  
 عشر محات بيض فيضرب بشي من مري ضرباً جيداً ورضب في القدر ويجعل في القدر  
 ثم يؤخذ عشر بيفيات أخرى فيضرب بيها ضرباً طفيفاً مري ودارصيني ويجعل في القدر  
 ولا تحرك فإذا أجمد البيض قلبت في قصعة وأقدم معها سنبوسج متخذ من اللحم المدقوق  
 مقلوباً بالزيت

رطل فشق في الماء حتى يربو ثم يؤخذ قدر فيطيفه فيجعل فيها فروجان سميكان  
 تفصلاً وخرقة كان يمرور فيها ثلاثة دراهم كزبرة وكماتة ملحاً ويصلى على  
 ذلك من ماء الحنظل ويجعل فيه نصف الحنظل ويضرب على النار ويترك حتى يبيض نصف

ثم يلقا

ثم يلقا فيها من البصل الصالح الصغار طراً ومن الجن العتيق الحريف سبع قطع كل  
 درهم فاذ انضج الفروجان والبصل جعل فيها من الفلفل درهماً ونقص فيها سبع بيفيات  
 على صفة عيون البقر ومرتعت عن النار وقطع لها خبز سميد ثم سقى ذلك الخبز من ماء  
 المرق وعرف حوله التزبد اعضا الفروجين والبصل ولم يعرف من الحنظل شي ثم يصب عليه  
 من الزيت العذب نحو نصف رطل ويقرب ان شاء الله تعالى **صفة ما أحسن** يؤخذ  
 أربعة فراريج سمان ونحو رطل من البصل وشي صالح من الملح وثلاثة احواد شبت وفي  
 ثلاثة دراهم كزبرة وعود خولجان ويصلى على ذلك ثلث رطل زيت عذب وواقية زيت  
 ثم يصب على ذلك الماء الحنظل المنقوع مع الحنظل الذي فيه ويترك حتى ينضج جميع ذلك ثم يقطع الحنظل  
 جواذق غير رقيق ويجعل ذلك قدر نظيف ويصب عليه أكثر ذلك الماء والاربع وتوضع  
 القدر على نار لينة حتى يتشرب ذلك الخبز المقطع الماء الحنظل ثم يترك القدر في قصعة واسعة  
 ويجعل حولها الفزاريج والبصل ويعرف من الحنظل في القصعة شي يسير ويقدم ان

يؤخذ كم حولى من الجنب والعصر والمخاض والكيف فيقطع  
 وسطاً ثم تغسل ويلقا في قدر تطيفه ويصلى عليه ما حصر مقدار ما يغمر ويلقى فيه كغ  
 حمص مدقوق وكغ بصل مقطع صغاراً وكزبرة مقطعة ولكن تغلى نصف البصل وكزبان



مثل ذلك ومغرفة زيت مغسول وعود خولجان وعود دارصيني وملح بقدر  
 وتنصب القدر على النار وتنزع الرغوة أولا أولا ويؤخذ من التوم ثلاثة أسنان تغز  
 في خلل ويلقى في القدر صحاحا ويؤخذ ثلاث خبازات فتقشر وتقطع خبازتان  
 من الثلاثة تقطعا صفا ولا تقطع الخبازة الثالثة مثل الدرهم ويؤخذ من الطرخون  
 باقة ومن النعنع والكرفس الرومي من كل واحد باقة فيؤخذ ورق ذلك الجميع ويؤخذ  
 ثم تقطع الورق صفا راع الخباز واجعل فيها عودا واحدا من البوتج الطري واليا  
 ويلقى في القدر يسير فلفل ودارصيني مدقوق ويغرك فيه قليل صغتر يستأني  
 ويلقى مع البقول على الخباز وتكون مرة معتدلة الحرارة وتؤخذ شيئا من لوز مسحوق  
 في العاود فالقه في القدر وان لم تكن بما حصره او كان رمان حامض فيعصر ويلقى مع  
 اللحم حتى ينضج اللحم ثم يخرج اللحم عن القدر ويؤخذ الحصر فيمات ويصفى ثم يطرح في  
 القدر على الصفة التي وصفت وتعرف **الوصفة الثانية** يؤخذ من  
 الاجاص الصغار الحامض فيغسل ثم يلف في منديل منديل ان كان يابسا وان كان  
 طريا يمرس بالما وصفى بالمصفاة ثم يؤخذ صمد الدجاج فقطع طولا مثل الاصابع ثم  
 يطرح معها من اللحم ما تريد وتطرح للتوخ ثم يغلي معه ويطيب القدر بفلفل ومسا  
 كائح ونزيت وشي من زباد وشي من سكر وتخلو خمس حبات تسحق ذلك معا ثم يلقى

فيه

فيه وتكسر عليه بيضا ويقدم به ان شاء الله تعالى **الوصفة الثالثة** يؤخذ  
 دجاجة سمينة فتشحم وتنظف وتغسل غسلا جيدا (وتفصل اعضا وتغزل باحثة  
 ثم تؤخذ الى الشمس البالغ الاصف الحامض فيجعله في قدر وتصب عليه ماء وتغليه غلية  
 ثم تترسده في سبابة في اناء ثم ترجع الى الدجاجة فيجعل اعضاها في قدر نظيفة وتجعل  
 معها بياض بصل وكزبرة وطبقة وسذاب وعود خولجان وقطعة دارصيني  
 ومن خبيل صحاحا ثم تؤخذ حبة فاذا غلى رشتت عليه ماء البصل ايضا ثم تؤخذ الى  
 ذلك الماء من الشمس فتغمره به وتبزره بكزبرة وفلفل ودارصيني مدقوق وتتركه  
 حتى يستوى وتغرفه ان شاء الله تعالى **الوصفة الرابعة** يؤخذ ثلاثة  
 كم تغسل وتضبر في قدر وتطرح عليها نصف رطل رطل منقطع وربع رطل انوار  
 اخضر رطب وكف حص وعود خولجان وربع رطل زيت ويصب عليه من الماء  
 يغمره ويغلي حتى يقارب النضج ويطرح فيه من ثول الزمان ما اخضر وشي من سلق  
 فاذا انضج الجميع عمدت الى رطل من كسكس حامض ونصف رطل من كسكس البوتج  
 او الوصل او الياكي يدق ناعما ويصب عليه رطل من ماء الحصر فاذا انضج الكسكس  
 طرح فيه درهمان لوز وشبه دارصيني ويكون قد نظفت البصل تقطعا



صفاراً وتطرحه في اعلی القدر فاذا انتهى البصل طرحت فيه وزن  
 دانتين قرنفل ومثلها سنبل وسكنجبين على النار واتزلها وهذه الكشكة  
 تنوب عما سواها مما يتنوع من هذا الفن ويزيد فيها ما احب الي كل من الموصفة  
 والقول وغير ذلك **باب في طهي الخبز** اذا ما انتهى  
 الخبز اكلنا اكل طعام يغتديه ويأكله اذا فاته السكاج قام مقامه  
 من الكشكة لون حامض قد يعاجله بلحمة كفت من خروف ومثله من البتة  
 كما تراها اتحاد له وصبت عليه عني ما حصرم فاكسبه طيباً فلدت ما  
 اكله ومن بصل فيه كذا دخلا له من الجزر المقشور يتدققاً يله  
 او اضلاع سلق كاللحم نخالها اذا ما رانها العين فيما مثله انابيب  
 من دتر رطب منقذ فان لم يكن كالدر فهو يشا اكله طهنته بنان من غزال  
 نجانا كنه لفته رجاء وطعام مقابله عليه قيت اللون من فوق وجهه كما  
 قد علت جسم الغزال غلايله ما حسا الخمر منها خلا الذي به من خمار لم  
 يكن ليزايله فلوله الذي قد كان يوماً موالداً لنا حين اقام تتم فضايله  
**باب في طهي العدس** تاخذ العدس المقشر فتغسله وتطبخه ثم تطبخه حتى يهرق

جد لا وتجعل معه بصلاً مدوراً وزيتاً ملحاً ثم يصير عليه الخل ثم احب جعل فيه كدر  
 وتطرح فيه زعفراناً ومن احب ان لا يطرح فيه زعفراناً ولا بصلاً صبت فيه الخل ثم طر  
 فيه ثوماً مشد وخطا ويذرف فيه قليل كيون من غيران بلقي فيه زعفراناً **صفحة**  
**باب في طهي اللحم** ينصل مقطع ونزيت فاذا اغليت القدر ونزعت الرغوة وطرحت  
 فيها العدس المقشر حتى تهولام تصب فيها خل ويطيب بكون وكون واطرح فيها ثوماً  
 ومن احب طرحت فيها حباً مدقوقاً ومن احب صفرها بزعفران وطرح فيها اضلاع  
 سلق بلا حين ولا نوم ومن احب طرحت فيها حلاوة ومن احب جعل اللحم في هذه الصفة  
 مطبوخاً مثل المرسية وترك معه حباً صحيحاً بقشر وجعله اذا غر لها وسط  
 الطيفورية **صفحة** **باب في طهي العدس** يواخذ العدس بعد تنقيته  
 وغسله فيطبخ ويطرح فيه بصل مدور وجيز واصل السلق واصله وقلوبه  
 ويفقص عليه بصل صجاج ويطيب بكون وفودج او الفليتا **باب في طهي**  
**اللحم** ينصل مقطع ونزيت وخولجان ودار صيني صحيح مشدوخ فاذا اغلى ونزعت  
 رغوته طرحت فيه عدساً صحيحاً منقاً مغسولاً فاذا اقارب البقيع القيت فيها  
 قطع جيز ونزيتون وطيبتها بكون وكون وخولجان وقلعل ومن احب ان يذ فيها  
 اضلاع سلق وطاقات وفودج وهو القلي



**عمل اللبانيات واللبانيات صفة لوبيا حبة** يؤخذ اللحم

الكفت والفضير والاطراف والالية فيقطع ثم يلقى في قدر بعد غسله تطييفا  
ويلقى عليه بياض بصل وشي من زيت وقطعة دارصيني ويصبت عليه غني بما فاذا  
على غليات التي عليه لوبيا حمر منقاه معسولة وطبخ حتى ينضج فاذا انضج سقى اليه  
مذاينة والتي فيه من الملح حاجتها واغرفها وصبت عليها من ذلك الدهن المذاب  
معها خرد لا ان يشاء الله تعالى ومن اجب ان يجعل فيها لوبية بيضا فعلى صفة

**لوبيا حبة** يؤخذ اللوبيا فتصلق وتشدخ ويصبت عليها خل وملح وخرد  
وزيت ويقطع فوقه كرفس وتنع وسذاب وان جعل مكان الملح مري كان طيبا  
ويجعل خل ومري وزيت وحده ويقطع فوقها البقل ان شاء الله تعالى صفة

**لوبيا حبة** يصلق ولا تشدخ ويصبت عليها من بياض مري وزيت وحده  
وقطع فوقها قليل سذاب وسبك ملح مغلو ومصلق ويصلق بيضا ويقطع طولا  
فان اكله مما يطيّب به ان شاء الله تعالى **اللبان والسنون**

**عمل الحاصل** يؤخذ من لوبيا وجزء من حمص وجزء من ماش وجزء من ارنج ولكن  
اقل الاجزاء ثم يغسل ويجزل وتأخذ كما سميتا وتزيد اسميتا وتغسله تطييفا

ملقحة

ثم تلقية في قدر طيبة وتصب عليه اعلا من غمره ويطبخه نصف طبخة وتلقى فيه  
سلفا مصلوقا باصوله واضلاعه فاذا اعلت طوحت فيه الحبوب المنقوعة  
ثم يلقى معه الجبن الحقيق وتصب عليه خل وزيت وكزبر وكمون وفلفل مدقوق  
الجيج وتحرك فاذا انضج عمدت الى جنود السمك فصر كنه ثم لثته بزيت انفاق ثم  
عرفت عليه وقدمته **اللبان والسنون** يؤخذ من اللحم المجموع ثمانية ارطال

فتشريح ويؤخذ من الحمص المبول شي صالح ومن اللوبية البيضاء المبلولة صنف  
الحمص فيقشر ان جميعا بالايدي ويجعلان في القدر بعد غليانها ويؤخذ عدس  
فيصلق صلقة خفيفة ثم تؤخذ قدر كبيرة فيجعل فيها اللحم المشوح بعد غسله

ويترك عليه من البصل الصحيح رطل ونصف ثم يؤخذ الخل الحامض الابيض المبييض  
بالدقيق رطل فيخرج بأربعة ارطالما ويصبت على اللحم والبصل من القدر ولها  
في حمود يدق حتى يصير انعم من لحم اللقائن وكذلك تفعل بالبصل الذي كان في اللحم

ثم تغسل ذلك بقصيان السلق والحبوب فاذا استحق الجميع جمع في البحر حتى يخلط  
ويجعل معه كزبر يابسة وفلفل وبزر الوارز ناخ ومن الزم وزن درهمين ثم  
يؤخذ خل ابيض حامض مبيّن يدق به من دقيق سمك ويجعل ذلك مع جميع

الحق من اللحم ويؤخذ في القدر التي طبخ فيها اللحم ويصب في ذلك اللحم ويصبت في ذلك



من الزيت العذب رطلاً وورد القدر على الجمر وادخل فيها حراشاً لا يخرج منها  
حتى تنزل من النار ويدام تحريكها حتى يصير مثل الهريس المحككة ثم ترفع  
عن النار وتعطى الى وقت الحاجة وتعرف فلا يشك في انها هريسة ويزمها اكلت  
مع زعونة الخردل

### النافع من الحشرات والفاشيات نار باج نيامون

يؤخذ كم وفرايح فيقطع اللحم ويفصل الفواريح ويغسل الجميع غسلًا نظيفًا  
ويتوكل في القدر بعد غليان ماء يغمر ويغمر فيه حمصاً مرصواً مبلولاً  
وكوبين رطبه وزيت انفاق وملياً فاذا غلى فاطرح فيه حبر رمان صحيح وزبيب  
صحيح فاذا ابيض فرتش عليه مري وفلفل ودارصيني وخولجان مدقوقة وانثر  
منه او اغرفها ان شاء الله تعالى وعلى هذه الصفة يؤخذ الزيت قليل ويمزج  
بقليل خل ويعصر ويصفى فيخل ويكذلك رمان ويصير في اللحم في القدر والمخل  
والحل اعرفه

يؤخذ كما في قطعته وسطاً ويحمله في قدر نظيفة وتلقى عليه حمصة ملح وبياض  
البصل وتؤتى بمدقوقة كزيب يابسة وتلقيه في القدر وتغيب عليه في القدر ما يغمر  
من الماء ثم تأخذ لوزاً طيباً رطباً اغص ما يكون منه قدر عفتين فتشقه

اجع

اجمع نقشه سحقاً جيداً حتى يصير مثل المرمم وتلقيه في القدر اذا ابيض اللحم وتلقي  
عليه شكرجة من خل خمر وامسح حولها وهدتها على النار فانها طرية مليحة

يؤخذ من طابيب اللحم فقطعة ويجعل في  
القدر بعد ان يغسل نظيفاً ورضب عليه زيت طيب حتى يسير من ملح درهم وتقطع

بافنة كرات البصل وتلقى به يسيراً ثم يغيب عليه فوق غمر باربع اصابع ما السماق  
المصفى وعسل ما السماق اما ان تجعل الماء والسماق في الشش اما ان يغيب عليه  
حار ولا خير فيه اذا غلى السماق في الماء النار ثم يلقى فيه ما خضر من بقل الزمان  
ويجعل فيه كم من جوز مدقوق وكحاً من جوز صحيح وتبذر القدر بكونه يابسة  
وفلفل ودارصيني وخولجان مدقوق وتغرفها على تزييد قد زرفوها جوز  
مدقوق على ما تقدم من صفة اللحم وتزيينه وانثر فوقها جوزاً مدقوقاً ونعفاً  
مقطوعاً وقدرها ان شاء الله تعالى

يؤخذ من اللبن على مزار اللحم والكم دماً  
متوسط الحوصلة فان كان شديد الحوصلة فليكن ثلثاه حامضاً وثلثه حليلاً



ثم يوقد تحت بنار لينة ثم تنزله وتغليه وتصب عليه ساعة فينزل اللبن الى اسفل  
وتصعد الماء الى فوق فتصفي الماء عنه وتتركه ناهية ثم تأخذ اللحم من الكف والعصير  
وتقطع لطيفا وتغسله وتسلقه وسلقه خفيفا ان كنت مستبحرا ثم تخرجه  
من القدر وتغمز من ماء بارد وتنشفه فاذا اسال عنه الماء وصفت القدر التي  
فيها اللبن على النار بعد ان يطرح اللحم فيه ويوقد تحت بنار لينة حتى اذا غليتين  
فشرت باد بخانا وقرعاً مقطوعاً وبصلاً مدوراً وطرخة على ماء ساعة  
واطرحة في القدر حتى اذا غلي عليه طرحت فيه باقة نعنع فاذا انعقد فرش  
عليه قليلاً قليلاً من ذلك الماء المصفى منه قبل وامسح حول القدر واتركه على اللحم  
ولا تطرح فيه من الانوار الا الكون وحده ثم اخرج النعنع الاول واطرح فيه نعنعاً  
طرياً لئلا يسود فان لم يتال بسواده فاطرح مع الكون كزبرة يابسة وان اصبحت  
الهللئون فاطرح فيه فتأخذ اللبن فتغليه كالأولى وكذلك  
الحم ويكون اللبن طرياً وليل اللحم طرية فاذا اطرحت الحواج طرحت عليها طرياً  
الحصرم في ثلاث دفعات ثم تترك الانوار في خرقه كما ان مصروراً في القدر وهو  
كزبري ويكون دأريبي وخولجان مروض جميعه فاذا انعقد اللبن مرش عليه  
قليلاً من ذلك الماء المصفى منه وامسح حول القدر واتركها على اللحم حتى ان شئت

البنة

البنة مسبوكة او شحم دجاج مذبوا او زبد او ان شئت ان تجعل فيها عوص الهليون  
بقلة الحنظل او قطف عوص الحواج المذكورة فافعل ثم هدها على النار ليرتفع الدسم  
ثم اعرفها

ان المصبرة في الطعام كالبدر في ليل التمام اشراقها فوق المويد كالضياء على الظلام  
مثل الهلال اذا بدا للناس من خلل الغمام في صحفة مملوءة صفراً من جزع التمام  
فدا عجت كاني هيرى اذا انت بين الطعام حتى لو ذمال الهوى هواه عن طلب العيام  
ولقد راي في الكرم خطأ فبادر بالعيام ولقد شكك ان يكون موكل البر الامام  
اذ ليس ثم مصبرة تستفي السقيم من السقام لا غرو في اتيانها من غير اتيان الخوام  
فنى اللذينة والعزينة والبعينة في الانام

يؤخذ من لحم حل صغير فيقطع طوا الأمتل الاصابع ثم يجعل في القدر بعد غسله قليلاً  
ويصبت عليه زيت طيب وعود خولجان وعود دار صيني ويطرح عليه كزبرة  
وطرية وبصلاً مقطوعاً وينضج قاذلح دز عليه قليلاً وكسفره يابسة وكروناً  
مدقوقة ثم يسلق السلق وتلقته في القدر ثم يدق المضرد فانا عا ثم يلقه عليه ورفه  
يؤخذ لحم مجزج مما على الاضلاع فيقطع قطعاً راراً



ويجعل في قدر تطيفة بعد غسله بالماء تطيفا ثم يصب فيه من الماء ما يغمره ويطرح فيه  
 مصلا مقطعا فاذا اغلى طرحته فيه جوارا مدقوقا ومصلا مدقوقا ثم تطرح فيه  
 شيئا يسيرا من بادجان مقطع صغارا وتخلطه ثم تطرح فيه من الابرار كوزيرة يابسة  
 وقليل فاذا اغليت بالابرار انزلتها عن النار لئلا يتشيط ولا يكون لها مرقة الا قد  
 مغرقتين وتغمرها وتقدمها **في حرقه** يوحذ لم فيه  
 اضلاع فيصلون حتى يصلت ثم يخرج فيقطع ذقاقا طولا ويجعل في قدر تطيفة  
 ويصير معه حصص مريض ويصل كثير مقطع ود ارصيني وخولجان ويوحذ  
 سلق فيقطع اصوله على قدر اللحم ثم يصل على حله في قدر اخرى وتغزل فاذا انضج  
 اخذ كف لوز مسحق ناعما واخذ بيضا من عشرة بيضة فيضرب باللوز المسحق حتى  
 يختلط ثم يعزل ناجية ويوحذ بصل مدقوق ذقا جيرا فيصير فوق القدر  
 لبن مريض قدر رطل فيصب القدر ثم يوحذ ذاك اللوز والبيض فيصب فوق القدر  
 وتغمره على النار وتترك حتى تسكن وتعرف ان شاء الله تعالى  
 يوحذ كم سيرا بعد غسله تطيفا فيقطع ذقاقا ثم يجعل في قدر ومعه سيرا من  
 بصل مقطع وحصص مريض وميت غلب وملح ثم يغلي حتى يقارب النضج وخذ  
 البصل الطري واستحقه بيضا من خمس بيضات ثم الق فيها ذلك وخذ اضلاع سلق

مصلوقة

مصلوقة فمطعمها طولا والقها في القدر فاذا انضجت بترت بقلقل وكثير  
 وشي من كون وثلاثة اسنان قوم واتركها حتى تسكن واغمرها وقدمها ان شاء الله تعالى

## **المادة الثانية في السعال والاسهال**

**في السعال** يقطع اللحم بلا عظام على حكاية الفلية في  
 الصغر وتغسله بغسل تطيفا وتأخذ الشحم على قدر اللحم وتطرح معه قليل زيت  
 الشحم مدقوقا حتى لا يكون له حمم وتتركه في قدر تطيفه فاذا اداب الشحم مع الزيت  
 طرحته عليه اللحم بعد صلفه على حدة فاذا انقلى فسقه قليلا ما الحصرم فان لم يحضر  
 فما الساق مذابا فيه لوز مدقوق مصفى الى ان تراه قد نشف ما قد رطلا  
 من الماء الحصرم واحمر فان كان مع الماء حصرم قليل خل وعسل فيكون طرحا للعسل  
 وصب ما الحصرم في وقت واحد وبزره يكونه يابسه وقليل قلقل وخولجان  
 ود ارصيني وكون مدقوقه يكون من القلقل والخولجان نصف درهم ومثله ملح  
 واستقها راحة وعفرا وخذ اللوز المقشر قدق بعضه ناعما وبعضه جريشا  
 مع لبا حنظل نظيفة على راس القدر وتسخن حوالى القدر بقليل سداب بعد ان انضجت  
 اللوز الناعم بقليل ما ورد وحركت به اللحم وتغمر من السداب في وسطه قليلا  
 لياخذ طوعه ثم تنزعه وتكون القدر قليلة المرقه مجردا الا ما يكون تغدر الصنيع







ورفع الكتل يذنب ملعقه حتى يتداخل الكتل في البيض وتراعيه برفق حتى يجمد البيض  
وينضج فاذا استحكم صيبت عليه من العسل المنزوع الرغوة مقدار رطل ونقبت خلل  
الكتل بمثل من غير عقرسه وقلة الهندام حتى يتداخل العسل في خلله وتركته بعد  
لحظة وانزلته وذررت عليه سكر او لوز امقطعاً مصبوغاً الواناً وقدمتها  
ان شاء الله تعالى **صفة معشوقه اخرى** يوحد التمر الجيد في منقعه ويترفع  
عجه ويترك في اناء ثم يوخذ اللوز فيقشر عن قشره ويحصر ثم يوخذ جزء من التمر ويترك فيه  
مع حصاة من سكر وتصنع منه شمياً بالبلوط وصنفته بان يترك في يده او سبيج  
ليلا يلذق التمر بالكف ويعمل منه ماشاً ويفرده ثم يحضر مقل تطييفا ويصف ما  
اعده من التمر المعمول واحده الى جنب اخرى الى ان يمتلئ ارض المقل ثم تغلب عليه مشيراً  
طوباً مقدار ما يغمر ثلثي التمر ولا تغمزه كله ثم يترك في خلل التمر المصفوف غداً قليلاً  
احاد امفردات ويدبر على الجميع خشخاشاً غير محصر ثم ترفع على النار ويتما حتى تغلي  
الحراة قد وصلت الى السكر واللوز ولا يتركه كثيراً الا لا يزوب السكر فاذا عرف ذلك  
يعد الى مريض يكون قد فقسته جميعه وضربته وخططت به قليل من عفران امراو  
وتحققه خففاً جيداً فاذا علم ان الحراة قد وصلت الى اخل التمر قبل البيض المحقوق  
عليه ثم يرفع براس ملعقه واغمر تمره تمره قليلاً بحيث يدخل البيض خللاً الى التمر

ويصير

ويصير تحت فاضلاً بينه وبين المقل واجمع ان لا يكون البيض كثيراً بحيث يعملوا  
على التمر فاذا علمت ان البيض قد نضج واستوى فاعمد الى عمل منزوع الرغوة وفيه  
قليل ما ورد وكافور واطلبه فوق التمر واتركه لحظة واما يصير الطعم المثلج انوار  
من النار واعمد الى لب لوز مقشور فقطعه صفراً الحبا الميار واقسمه قسمين وصغرا حدهما  
ثم صغرا والجميع جملة من اللوز الصفر والى جانبها جملة من اللوز الابيض والوسط  
من اجلا القسمين ثم اعمد الى الخشخاش قد حمضته جيداً فدون على اسر الجميع دماً البثور الكثراً  
يحت يغطي الجميع واعمد الى سكر مدقوق قليل الدق فدون بقدر ان يستدبره وخذ سيرا من  
قشره على الجميع وقدمه ان شاء الله تعالى **ثالث في العسل والتمر**  
يا سائلني عن اطيب المأكول سالت عنه اليوم غير جاهل خذ يا خليلي اضلاعاً من لحم  
وكم فخذ بعد وشحم فاقطع من اللحم المسمن السمين الرطب واغسله بالماء الفراج العذب  
واطرحه في الطبلون ثم اقله بالزيت والابواب حتى اذا صار فيه احمر  
قطع عليه بصلاً مدوراً وبصلار طباً طرياً اخضره والى عليه سداً باو كزوا  
وسقده مرياً وزنجيلاً وفاقلاً من اجله قليلاً واصغف عليه بجله هليو  
واقصص عليه بيضه عيوناً مثل نجوم النكاح المنيرة وزهره النرجس مستدين  
وادرم عليه قطع السدا وبعضه قام بانصباب وقرب الطابق في غلاف



او سلة من قصب الخلافة ثم اذكر الله وكل غنياء اكلاً لذيراً طيباً مريئاً  
**باب في النار والبعوض في النار**  
**المطبوخات في الياسة**  
**الزنجبيل في الياسة**  
 يشترح اللحم ويقطع قطعاً ليست بالاصغار مع شحم ويطبخ مخضرة بصل او كرات بنطى  
 صبيح ايضاً يجعل في اعلا اللحم ويطبخ ويزيت وقطعة دار صيني وخولجان مشد وخين  
 ويطيب بكمز به يابس ومن اجبت زاد فيها من يكون سبيراً او فقص عليه بيضاً عتيقاً  
 حتى يلا وجه القدر ويكون مقل على حجر ويقدم بحاله في طبق ويعزز في كل بيضة طاقة  
 سد اب ويلبس المغلى رقاؤه مقوون الوسط على قدر سعته ليغطي سواد ظاهره اذا قدم  
 على المائدة **صفة زينة الكزبرة** وتعمل ايضاً على هذه الصفة جيناً مقطوعاً  
 وباقي مبنوئاً وتنفص عليه بيضاً عتيقاً ثم تستوشن بالمشك حتى يختلط المح بعضه  
 بعض ويغم راس المغلى ثم يخرج الجبس من خلاله ويقطع فوقه ويزين بلقائن وسنوج  
 ورقاق مقلو وهذا ايطيب بفراخ وفراخ معهما بخير كم مجموعة ويقدم في القدر  
 يؤخذ كم سمين فيقطع ارق ما يمكن ويؤخذ

بصل

بصل مدور فيقطع رقاق مثل الدراهم ويؤخذ برمة تطيفة فيسط ساق  
 ويلقى عليه قلقل وكزبرة وكرويا ويسط فوق ذلك بصل مقطع دراهم ساف وفوقه  
 كم وبنوار وعل ساف وفوق ذلك ساف بصل ويعتم برغيف ويطبخ بنار لينه حتى  
 يدرك وتقلبه في غصارة وتقدمه ان شا الله تعالى **صفة مخومة اخرى**  
 يؤخذ فوجان سمينان فيفصلان بجل تطيفهما وبجولان في قدر ويجعل عليهما من  
 الكزبرة اليابسة درهمين ومن القلقل والخولجان والزنجبيل المسحق من كل واحد  
 ربع درهم ومن الدار صيني المدقوق درهم ثم يؤخذ من الخثلاثي رطل ومن البصل رطل ومن  
 الكزبرة الرطبة او قية ومن الزيت نصف رطل فيخلط جميع ذلك ويصب القدر ثم يطن  
 عليها برغيف ويجعل على الجمر حتى تدرك ثم ترفع عن النار وتترك حتى تسكن وان شئت  
 الغر وجان تشويهاً رقيقاً كان ذلك ابلغ في طيب اللون ان شا الله تعالى **صفة**  
**مخومة اخرى** يقطع البصل المدور امثال الدراهم ويشترح اللحم  
 ويعسل نطيفاً ويصبت اولاً في القدر زيت صالح وتطرح ساف كم وساف بصل  
 ويؤخذ عصارة فيصب فيها مغرقتان من الخل الحامض ومثله ما كان في القدر  
 كزبرة يابسة وقلقل وكرويا ويصب القدر وتغم برغيف حتى يبيض ولا يحرك  
 ثم يقلب الى غصارة وتقدم ان شا الله تعالى



يوخذ فروجان كسكرويان بعد تنظيها فيوصلان ويجعلان في قدر ويجعل  
 قليل كزبرة يابسة ومن الفلفل والدار فلفل والحوالجان والريحيل المسحوق من  
 كل واحد اثنان ومن الدا صيني المسحوق نصف درهم ثم يوخذ من الخل نصف رطل  
 ومن البصل مثله ومن ماء الكزبرة الرطبة اوقية ومن الزرعي اللينطى المعروف  
 بالثاني اوقيتين ومن الزيت العذب ثلث رطل فيخلطان جميعا ويصبتان في  
 القدر ثم يطبق عليهما دغيف ويجعل على المرح حتى ينضج ثم يرفع عنه النار ويترك  
 حتى يسكن وان شرج الفروجان تستريحا غير رقيق كان ايلع في طعم اللوز ان  
**سبعة عشر دواء جيلون لاسن المردى** يوخذ اهلون الغض فيسلق  
 خفيفة ويقطع صفاردا ويجزل ويوش اللحم فيقطع صفاردا ثم يوخذ شحم الزجاج  
 وقوانها ويكودها فتقطع في القدر بعد ان تنطف غير الكبد فانها تلقي اخرش  
 ويصبت عليها زيت معشوك ومحصر من صوف وملح مسحوق ويباض بصل وكزبرة  
 وكراوات جميعه تقطع ويصب عليه من الماء اقل مما يغطيه ويقلى حتى اذا انضج  
 اهلون فيها مع جوز مذقوق وجوز مذقوق وزيتون مقشر من زاده ويطرح  
 فيها الكزبرة يابسة وفلفل ويوخذ بعض قبيكس فيغضاره ويطرح ايضا فلفل  
 وكزبرة ويضرب من زاده جيدا ويكون قلاطحت فيها قبل البيض الحشن والريون

ثم نقب

ثم نقب فيها البيض وتحرك ويصب فيها شي من مري ويطبخها حتى ينشف ثم خذ  
 دغيفا وقور حواليه على قدر القدر وافله في مقلى برت على حلة ثم اجعله فوق  
 اللحم الذي في القدر مع ازاره فاذا اردت ان تغرفها فاعرفها فوق ذلك  
 الرغيف وقدها ان شاء الله تعالى **دواء الجذام**  
 من كان يجبه لون على قمر من الجيوب فبالخل يغتسل انى اذا اما الناس كان مطعم  
 ما قد يضر من الالوان في الزمن فاني اشفي في الحرج مجتهدا من الطعام الذي لا شك ينفعني  
 ما كان بالخل معولا سورت به وما سواه من الالوان يجزئي ان الصبيغة للسكنج  
 كجدي اديب بالفقه والسنن والحرمية جدا انى تنفع نفع الصلابة للاعضاء  
 والمضيرة لون قد اسر به لله عن ثمار من منظر حسن وللتى اشتهيها موقع  
 عندى اشتاق شهران الى السن فوجاهة لا ازال الدهر اطلبها من الطهارة فاعطى غاية العشق  
 اذا اديرت بقدر ثمر عاكها طوق من الخل والابرار في قول واركت ساف لم توف  
 وساف من بصل حلوة ومن وساف باذنج قد قشرت او جمعة مقطعة في مثال الدهن الحشن  
 وان جعلت سوى باذنجها جزرا جائلك في غاية النطيب والبن واصيب عليه من المري العقيق  
 وما قطعت من كزبرة طيب من الغض حتى اذا اكلت في قدرها غلت اطبقت من فوقها قوصا من القرن  
 وشلتها فوق نار بعد وقتها ومكنت من لحيها النار والذهن حتى اذا انفتحت اخذت دسوها  
 اولتها في انا واسع البدن







على النار هذا فان جات رقيقة فاعقد راسها بلباب من خبز سمدا وبلوز مدقوق  
 مقشورا وجوز مدقوق ناعما ومرش عليه قليل ماء وبرد وغطها ثم اغرفها مع خيار  
 مقشر اليابس **السبانخ والبصل** في عمل الحار من راسها  
**والبنيناك** صندقة خبز وربعه طري **الحار** من راسها  
 بالطول على مقدار ما ينقطع العلايا وتقطع من السنام مثل ذلك ثم تاخذ بصل فيقطع  
 صفار او نصفه لا يستعين وتغسل قدر او تنظفها وتلقى اللحم فيها بلا سننام ثم  
 تحمها ولا تجعل فيها بنا ولا خلا الا اللحم وحده فاذا علمت ان اللحم قد اذخر في الماء ولم  
 يتبق فيه شيء من ماء قال في القدر البصل المسحوق وشيئا من ملح والسنام ثم اقله  
 ابدا حتى يطيب ويرخي دهنه ثم اتق فيه ابزازه وخطا وما كان في فلفل وكزبرة  
 وكرويا فاذا غلى وهذا فانزله واعرفه وقدمه ان شاء الله تعالى **جوز وربعه الحار**  
 تعمل على هذه الصفة التي تقدمت والتي فيها بدل ما كان بنا وشيئا من راسها  
 مدقوق وخل وجع الابرار وكلما في الاول من العمل وتجعل فيها شيئا من راسها  
**السبانخ والبصل** يقطع اللحم امثال الاصابع وكبد وسنام ويجعله  
 في بومه ويطبخ فيه كزبرة وطبقة وبصل وشوك فيه قليل فلفل وملح او زنجبيل  
 وسكرتين ثم او قد تحت القدر النار وحول اللحم حتى يبيض وصب عليه من الماء ما

يكفي

يكفي لقلبه ثم او قد تحت القدر حتى تغلي ثم خذ حصا مدقوقا فالفه في  
 ثم حركه فاذا انضج فذق القدر فان اشتبهت الملوحة واجعل فيها مريا وحرا  
 ثم اقطع بصل او اطرحه فيها واو قد تحتها حتى يبيض البصل واطرح فيها  
 يسير فلفل وكزبرة يابسة وكرويا فاذا اكل رضعها واجعل فيها ما حار  
 وقطع فيها كزبرة وطبقة وسد ابنا واطرحه فيها والتي فيها شيئا من راسها  
 ثم ارفع القدر عن النار ان شاء الله تعالى **صندقة خبز وربعه الحار**  
 يوخذ من اطايك الحار واربعة ارطال وطرطل كبد وطرطل سننام ثم يقطع  
 الجميع قطعاً مستطيلة دقا فاقا ثم تاخذ طرطل مقطوعاً فصفيره في قدر  
 بعد غسل الكل وصب عليه ثلثي رطل زنجبيل ونصف رطل ميا وثلاثة دراهم ملح  
 وتنزع رغوته ثم تعطيه حتى يبيض الماء وما اللحم والبصل والكشفه وحركه  
 والتي فيه السنام واد من حركه حتى يغلي اللحم والسنام ثم تستف رطل  
 جيد فاذا انضج اللحم قال الكبد وحرك القدر والتي فيها سد ابنا مقطوعاً  
 دراهمين وحركها حتى تظهر ليجته وسقته ربع رطل مريا وفلفل وكرويا  
 وهذا وان كانت لحم غنم واليتة وكبد فان اذلية تقوم مقام السنام  
 يوخذ اللحم الرخص السمين فيقطع صفار



ويجعل في قدر بعد غسلها تطييفا ويصب عليه زيت عذب وملح وقليل ماء ويغلي  
حتى يقارب النضج ثم يجعل فيه بياض البصل مقطعا وبادجان لطاق مقطع  
شبه الدرع لم قد تق بالما والملاح فاذا انضج البادجان جعل فيها من الخل مغرقتين  
فاذا انضج الخل جعل فيها من بن عتيق مداف بشي من اللوز ويزر كزبرة وفلفل  
وهذهها وقدمها ان شاء الله تعالى **وصفة حور وبن عتيق**  
يقطع لحم الجزور ويجعل في قدر بعد غسلها ويلقى فيه ملح وزيت وبصل يحتاج  
وكرات روى وخمرة كرات فارسي وباقية كزبرة وطبقة فاذا اغليت البزيرة  
تزعفت رغوئها فاذا انضج اللحم فاجرح البصل والكرات الرومي والفارسي الكزبرة  
ثم يزرع بفلفل ولوز مدقوق وان ارد لها ثريد وصبت عليها شيئا من زيت طيب  
واغرفها وقدمها ان شاء الله تعالى **وصفة الحنظل**  
**وصفة الحنظل** **وصفة الحنظل**  
يؤخذ اللحم فيدق في اللحم حتى يصير مثل المخ ويترك في قدر تطييفة قليل ماء  
حتى يغلي ثم يطرح عليه اللحم المدقوق فاذا اغلي اخذت رغوئها ثم صبت عليه زيتها  
فايقا وملحاً وبياض البصل المقطع ثم يغلي ويحوى ويلقى فيه كزبرة يابسة مدقوقة

وفلفل

وفلفل وحصى مبلول وتطرح عليه طيب مقشر مسحوق ويصب عليه بياض البيض ويترك  
حتى يجرد وتعرف **فان لا يفسد** **وصفة الحنظل** **وصفة الحنظل**  
ايضا وشيئا من كزبرة ثم تطرح البيض وشيئا من كزبرة بعد ان ينضج البصل والنديرة  
واحد **فان لا يفسد** **وصفة الحنظل** **وصفة الحنظل**  
ماء اخذها بقدر ما يكفيها ونعناعا وبقلة الحنظل ان شئت وقني وخيار فاذا  
نضج الجميع القويها ثم سدأت والنديرة واحد **وصفة حور وبن عتيق**  
يؤخذ اللحم فتدق صفاراً مثل السم ثم يؤخذ ابرار طيب وبصل وسدأت  
فيقطع صفاراً ثم يدق لسكنج حتى يصير مثل المرهم ثم تاخذ دار صيني وفلفل  
وكرويا وما كان في الخلاوة فتدق عليه ولحم حتى تخلط ويصب عليه نصف  
رطل الية مدانة وما احببت من الفواكه اليابسة مثل الجوز واللوز والعشش  
ويضرب له عشر بيضات في انا ويصب عليه فانه يحى مثل الفريضة وتقدمها ان شاء الله تعالى  
**وصفة الحنظل** **وصفة الحنظل** **وصفة الحنظل**  
يؤخذ لحم حوري رخص من الخد فيشرح ويدق ناعما ويلقى  
بياض بصل مقطع صفاراً وكرات البقل مقطعة وابرار مثل كزبرة وكون  
ودار صيني مدقوق ويخلط الجميع في الحور ويكبب بزيت طيب فيعزل في انا ثم تاخذ  
قدر انظيفة فتغلي فيها من الماء ما يغمر الكبد فاذا اغلي فاطرح فيه المدقوق وخذ



ويصّب فيه زيت طيب وحمص مروض منقوع ويصل وكراث وكزبر  
مقطعة ويغلى حتى يقارب النضج ويؤخذ ثلاثون درهما من لوز مقشر  
مدقوق مثل الخ جيداً بما يطرح فيه ويتدك فيه ملح بقدر حاجته ويضرب  
عشر بيضات ويصّب عليه ويحرك شديداً حتى تخلط البيض مع اللحم ويذرفه كزبر  
ورائحة فلفل ودار صيني ويتدك حتى يسكن ويعرف ويقدم إن شاء الله تعالى  
**الباب التاسع في عمل العسل المذوق**  
**والملحان صفة عجبة ببيض الدجج**  
ثم نقب فيه اوقية من زيت عذب ثم نعمل الى عشرة بيضات فننقصها في غصاة  
ونصب عليها ثلاث اواق لبن حليب وتطرح فيها كف فستق ولوز وجوز مدقوق كله  
تضربه ضرباً جيداً ثم نقبته في المقل حتى اذا انضج الوجه الواحد قلبت الآخر  
وانزلنا مثل البسر في غايه الجوده والطيبه **صفة عجبة ببيض الدجج**  
ناخذ من البسر الحريف ثلاث باقات فنقطع صفاً اذا لم تضلق في قدر نحاس حتى  
ينضج ثم يحول الى المقل وفيه زيت فيقلى به حتى يحمر ثم يخرج الى غصارة تطيفه  
ويعد الى عشر بيضات فننقص عليه ويضرب جيداً ويصب المقل وهو يغلى بالزيت  
حتى اذا احمر الوجه الواحد قلبت الآخر فاذا انضج فرتبه مع سكرجة خل ان شاء الله تعالى

تعالى

**صفة عجبة من باقل** يفيض الباقل الاخضر من قشره ويصاق ثم يلقى بالزيت حتى  
اذا انضج فعليه كما فعل بالصل وضرب بالبيض غصارة وصب المقل واقل  
الوجه الآخر وقدم مع سكرجة خل ان شاء الله تعالى **صفة عجبة ببيض الدجج**  
ناخذ اللحم فنذقه بالسكين مع الابوار الوطيه والكرات حتى يصير مثل الخ ثم  
في المقل ونصب عليه شيا من مري فاذا استحك سقيته فلفلاً وكزبرة ثم نخرجه  
القدر ونصيرة ثلاثة اجزاء وامنه بمصل وجوز كثير وثلاث امانه برحين  
وفستق ولوز كثير والثلاث الآخر اسفيد باخ بجن ولوز مسحوق والثلاث الذي  
بجن اطرح عليه شيا من كوز والذي برحين التي عليه شيا من سنبل وقرنفل  
مسحوق والذي لمصل اطرح عليه دار صيني وكروبا ثم نخذ الرقاق مع العجين  
فاعلم منه سنبل سحاً من كل الالوان وليكن لثاقاً ثم نخذ قدر افاقله فيها بدم  
كثير وزيت معسول ثم اجعله فيها صفافاً وضجها على نار بجم كثير وانزلها  
من البيض ما يعجز السنبوسج ثم صب عليه واجعله على فخ لين او في ثنور حادى  
فاذا جمد اخرجه واتركه حتى يبرد قليلاً ثم نكبه يخرج فرتبه هو العشر شى  
ناخذ اللحم فنذقه بالسكين حتى يصير مثل الخ وناخذ



الصلابة فتقنع بها مثل ذلك ثم يلقى في قدر تطيفة بزيت مخسول ودسم كثير ثم  
 يلقى الصلابة مع اللحم في القدر ويحركه على النار حتى يبيض ثم سقه مرياً وقللاً ودماً  
 ثم تخرجه وتجعله في غضارة وتكسر على كل رطل لحم خمس بيضات مع الحماة وتأخذ على  
 سعة قدر له حرفاً فتصب فيه دهناً او زيتها وتضعه على نحر فاذا احمر الزيت ضربت  
 ذلك بالبيض حتى يخلط جيداً ثم تصبه في القلي صتاً برفق ويتفقد ساعة بعد ساعة  
 على النار حتى يتبدأ خله الدهن فاذا اقلبت القلي رففت بنار حتى يبيض على نحر ويجعل  
 واذا اقلبت الجانبين فهو احسن والا فصبه بكاء ويكون صباغه يبيد من يلب فانه  
 اطيب ما اكل **صفة اخرى** يؤخذ بياض البيض ونشا فيضربان جميعاً  
 ويؤخذ لوز وفستق ولبن جليل يغلى فاذا انضج صب عليه مري **صفة اخرى**  
 تأخذ عصاره فستقها وتغليها بزيت وملح حتى يجار ثم تأخذ عشر  
 قاضرها بشي من قفل وكزبرة وطبقة مقطوعة ثم صبا على العصا فيردا قفا حتى  
 وقدمها ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** تقطع كزبرة وكرات ويقل  
 بزيت وتصب عليه مخرفة مري ومعرفة خل ويؤخذ عشر بيضات وتكسر في غضارة  
 وذرة عليها قفل وورق سذاب ويضرب في القدر ويقلب عجة على الغضارة  
 يؤخذ البيض فيضرب بياضه على حدة ويلقى على البياض شي من غسل

ويضرب

ويضرب به ويقطع عليه سذاب وطرخون وتنعق وباذروج ويضرب جيداً ويجعل  
 قدر ويؤخذ تحتها حتى يتعقد وينثر عليه شي من كرون ودار صيني ومري وزيت وقليل  
 في جام وينثر عليه الصفرة التي عزلتها بعد ان تعقدتها بسكر وتقدم ان شاء الله تعالى  
**الباب الثاني في عمل الاخذ والبايات السخيات**  
**صفة اخرى** يؤخذ اللحم البقري بشرح اللحم ويقطع البصل  
 والا يزار الرطبة ويطرح في قدر ويصير فيه زيت فايق فاقاذا غلت القدر  
 واحمر اللحم اسقه قللاً وكروياً وقليل مري واطرح فيه اخذ اشاً  
 مسحوقاً بقدر الحاجة واقض فيه بيضاً وهداها **صفة اخرى**  
 يؤخذ اللحم فيقطع مثل تقطيع القلايا ثم تأخذ الشحم فتقطع صفاً افيقل  
 فاذا اذاب اخرج اللحم ثم يطرح فيه ابزار طبة ويقل مقطع واللحم ثم يلقى حتى اذا  
 انقلى اخذت اخذ انا بقدر ما يحتاج اليه وطرحته عليه ثم تأخذ دار صيني وقللاً  
 وكروياً وشي من خل وما راخ فتلقية فيه ثم ترش عليه شي من ماء وتقدم به  
 وتقدمه ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يقطع اللحم ويغسل  
 ويجعل في قدر تطيفة ويصير معه قليل ملح وزيت ويؤخذ تحتها حتى يجار ثم يرد  
 بصل وكزبرة وطبة ويطرح فيه ويجعل فيه خل ومري وقليل ماء وقللاً



وكرهه وشي من اخذ ان يفتق عليه يرض ويقدم ان شاء الله تعالى  
**باب الحاذق والنار في عمل اللسان الحاذق**  
**باب الصناعات اول من عمل اللسان الحاذق والنار في عمل اللسان**  
قال لطباخه في يوم بارد وقد اهدى له حمار وحش اصلح لنا منه ما وملحاً  
فانه يوم بارد ثم قال اني اجدني قد هفت نفسي الى اكل شي فيه مزاراة وحرارة  
فقال بعض ندمايه اصلح الله الملك اني اكلت كما مبرداً من ماء وملح بصباغ قد عمل  
من المصل والجوز والثوم فقال كسري لطباخه اصلح لنا هذا الصباغ فاكله  
والملح والطحخ في الماء اذا خرجت اللحم عجيناً فاذا انضج فقربه اليها اولاً اولاً  
فعل ذلك الطباخ وقرب اليه اللحم وغرف له من العجين فكان ياكل اللحم والعجين  
في ذلك الصباغ فلما اكل كسري الماء وملح بالعجين والصباغ استطاب ذلك واكل  
منه اكل كثير اولم ياكل في يومه ذلك عنبوه واصبح في غلة فاكل منه استطاب  
له واقام ثلاثة ايام يدعوا به في كل يوم فاكله وسمى ذلك الصباغ الخنشة ثم  
استن به الناس من بعد كسري فاكلوا به الماء وملح والسمك والكرنليات  
بوخذ اللحم من اللبن والسمام والصرع والافخاذ فيحسن عمل لطيفة  
ويصلق صلقة خفيفة وخرج من الماء ويرمي الماء عنه ويجاد الى الفدر ويصير عليه ماء

ويلقى

ويلقى فيه ملح وعود دارصيني وعود خولجان ولا يلقي فيه بصل ثم يغلي فاذا اغلى عليه القى  
فيه شبت ثم انضج فاذا انضج القيت عليه الايام واليايسة وهي كزبرة وفلفل ودارصيني  
مدقوق ويخرج ويعود في قدر اخرى مع يسير من المرق ليلا يبرد ثم يهدى الى العجين الشدي  
وابسطه بالسويق على مثال الجرماد ثم اعد بالسكين فقطعه شواير ثم الفه في الماء  
وملح الذي اخرجت منه اللحم واغله حتى ينضج وان احتجت الى زيادة ثم اغرقه بعزقة  
من عيدان الخلاف واجعله في وسط طيفوريه وان احتجت ان تترك عليه من الصباغ  
وصف اللحم فوقه وحواليه ثم قربه مع صباغة **صفة عمل الصباغ** يؤخذ  
من المصل حزوين ومن الجوز ومن الثوم جزو فجمع ذلك في قدر ويصبت عليه من مرق  
الماء وملح ما يغمره ويزيد على غمره ثم يغلي على النار فاذا اغلى القيت فيه عصى نخي سبع  
ثم اغرقه في جام نظيف وقدمه **وجبة عذبة كالبخار** يؤخذ من  
الطيب اللحم واسننه فيقطع مربعات بلقي في قدر نظيفة ثم يقطع عليه بياض بصل وكران البقل  
ويلقى به مع قليل من زيت وكف حمض مرصوص وعود دارصيني وعود خولجان ويغلي ويرش  
برغوة ثم يطرح فيه كل الفواكه اليابسة من الجوز واللوز والعنب واليندق فاذا استوى  
ونضج اللحم ادقت الوخين بمرق والقيته في القدر والقيته فيها ما كان ينقل من الحاشي مع كف  
ملح وفلفل ودارصيني مدقوق وكرهه يابسة وكرون ويا فاذا اهدأت فقطعت فيها







وفلغلاً وكزبرة يابسنة ثم ترش عليه قليل خل نشته شياً وشياً من صعدان كان  
رطباً ولا يقابل شياً ثم يطبخ ذلك حتى ينضج ثم تترد الخبز وتغرف المرق عليه ويؤخذ  
باللحم والعصيان والطرد بين **توبين** **الحمى** يؤخذ من اللحم السمين فيقطع صفاراً  
ويوضع في القدر ويطرح عليه حصص مبلولة وبصل صحاح وملح وقليل ماء ثم او قد  
تحتة حتى ينضج فيكون اسفيد باجاً ثم تقطع من الماء رقيق باربع قطع وصفه  
في القصة وروءه من السم أو الزبد وليكن الخبز حاراً حين يخرج من التنور  
ثم اغرف عليه من تلك المرقعة على مقداره ودق سكر او دوه على التريدي قبل  
الغرف وصف حولها اللحم وقدمها **صفة توبين** **الحمى** يؤخذ من اللحم السمين  
تأخذ من اطابيبكم خروف فتقطعه وسطاً ثم تجعله في قدر تطيفة وتلقى  
عليه شياً من ملح وحصص مبلولة صب عليه من الماء ما يغمره او قد تحتة حتى ينضج  
اللحم وصب عليه نصف سكر حار وخذ قليل خمير محض فاذهبه بقليل دهن وصبه  
في القدر وذر عليه شياً من قلندر مدقوق وليكن ترديد لها خبزاً لا يابساً حاراً  
فاجعله في الطيفور دية ثم اغرف عليه من هذه المرقعة واجعل على شياً ولا تغرف  
الا وقت تقديمها فان الخبز اليابس اذا ابتل قبل ذلك فسد طعمه وقدمها ان **الحمى**  
يؤخذ حبها وان زبيب فيدق بالمالا وتغص بها

في غصارة

في غصارة ثم يصب قدر تطيفة واطرح فيها حصصاً مبلولة وكزبرة رطبة وخذ  
المقطع المغسول مع البصل المقطع فاطرحهما في القدر ثم اطبخه حتى ينضج ثم اعجن عجينة  
وتقاً ثم خذ برمة قد غسلتها وضعت فيها شياً من سمين ثم ضع ذلك العجين في البرمة  
وعظمها واجعلها في تنور حتى تنضج ثم اخرجها واضربها ثم اغرف من ذلك المرق **الحمى**  
عليها وذر عليها سكر سلباني وقربها **صفة توبين** **الحمى** تأخذ من حليب  
تجعله في برمة تطيفة ثم تطبخه حتى يغلي وتطرح فيه رؤوس بصل صفاراً و  
ولا يغفل التحريك حتى يغلي فاذا غلى فاطرح فيه كحاسميناً مقطوعاً مضوقاً الى  
معه حصصاً مبلولة وكزبرة وافنقه بالابزار المنقذم ذكره وذر عليه سكر او قد  
ترياق **الحمى** **الحمى** يؤخذ قدر تطيفة فيلقى فيها قطع من اللحم وسطاً وتقطع  
عليه ابزار رطب وسذاب وملح وبصل وكزبرة يابسنة وقلندر وارصين **الحمى**  
صحيحين واعمل الى شراح مدخنة فالقها في القدر والى كف باقلاً مبنون **الحمى**  
اضلاع سلق والفة في القدر وخذ قطعة عجين مع ابازير يابسنة مرة ثانية  
وكل المعنى في تثنية الابزار فاذا انضجت واستوت فافقص في الجبن بيضات  
على مثال الكواكب ثم اعد الى الخبز النقي الجيد فقطعه بالسكين لثماً وضعه في  
وروءه من الزبد ثم اغرف عليها المرق وصف اللحم حول التزيد والسلق وزيتته



بالبيض والجبن اذا وطعنا وقدما ان شاء الله تعالى **صفة طيبة**  
**تخذ من لبن زباد** يؤخذ من اللبن الرايب الحامض اربعة ارطال فيعقد  
 على النار كما تعقد المضيرة ويلقى فيها من السكر السليماني الابيض منا ويحرك فيه  
 ساعة على النار ثم يذرف فيه من لبن الجبن السمك المفتوت المنحول الملتوت بالزيت  
 العذب بشي صالح ويحرك ساعة حتى يصير مثل الملبقات ثم يعزف في قسعة  
 واسعة ويعزف حوله كم سكباج او غيره من الالوان التي تكون صفرا المحضنة  
 وتقدم ان شاء الله تعالى **صفة بيضاء مفتوت لا يزلها**  
 تاخذ لبنا حليبا ونضبه في قدر وتحركه حتى لا ينقطع فاذا سخن فالتق فيه خبزا  
 مفتوتا وشيا من فلفل فاذا علمت انه قد ابتل فسقه من السمن مثل ما يستقي  
 الفالودج فاذا اذبح فاغرفه في قسعة وقد هيات له شوى دجاج وفرخ وسفيا  
 مقطعا وقدما ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يؤخذ لبن حليب  
 فيصير في قدر ويلبخ حتى يغلي فاذا غلى فالتق عليه كما سميها مقطعا وسطا  
 واجعل فيه حمصا مبلويا وسيلقا وكزبرة رطبة وافواه الطيب حتى يبيض فاذا  
 نفع فاسخ ما فيه من لحم وسيلق وحمص وضعه في قدر اخرى مع بسير مرققة ثم  
 اعجنه عجنا ديقا فزق الطهي وادق من عجينة الفزاني في القدر بالجبن اليابس

المدقوق

المدقوق المحقق في الثور وضبت عليه سمنا وغطه حتى يبيض ويبرد ثم اخرجه و  
 كما ينبغي وصبره في قسعة واغرف عليه اللحم والرق وذرع عليه سكر او قشنة  
**صفة اخرى** تاخذ دجاجة فتقطعها وتصلتها ثم  
 جدى او كم الضان فتغسله فيه وتطرح حمصا مبلويا وزيتا مغسولا  
 وخولجان ودار صيني صيحكا وشيا من ملح فاذا غلى اخرجت رغوته واخذ  
 اللبن الحليب فصفيته فوقها واطرح فيها بصلامد ورا وجزرا مصلوقا  
 فاذا غلى جدا اخذت لوزا مقشرا من قشره فدقته ناعما وفقنت عليه  
 خمس بيضات واخاطته بخل اخر ثم نظرحه في القدر وتسقيها كزبرة وقليل  
 فلفل وشيا من كزبرة ودبرها واتوها عن النار وقدما **صفة اخرى**  
 تاخذ كما سميها فتقطعها للتريد ورضيره في قدر وتصب عليها من الماء غمر  
 وشيا من ملح وخل وبسير من يصل مقطعا ويوقد تحتها حتى تغلي ثم يرش  
 عليها شيا من لبن حليب التي فيها بصل صيحكا واتواك فيها من الازار فلفلا وكروبا  
 وكزبرة مصرومرا في خرقة كان والى فيها شيا من سداب وكرفس مربوطين  
 وتخذ لوزا مقشرا فدقته ناعما والقة في قدر اخرى وتصب عليه من ذلك المرق مخل  
 وديق به ثم اغلى على النار فاذا غلى فالتق في باق مرققة اللحم عليه او بقدر ما تغت



فيها من الخبز والبق فيه شيا من السكر بقدر ما يكون طعما لتستطيعه ثم  
صدر دجاجة مشوية وان شئت مصلوقة فاستلحها تنقا صفا ورا  
ثم القه في المرق المصفى ثم خذ رغيفا سميدا رفقة واخلطه بمخل خشك  
ثم القه في القدر على المرق المصفى ثم ضع القدر على نار فامره وحركها وروها  
بدسم القدر او سمن ثم اغرفها وصف اللحم حولها وقربها ان شاء الله تعالى

**باب الرابع والخمسين في عمل الفلاد**  
**باللحم والاريا صفة قليلة**

يشرح اللحم رقيقا ويجعل  
القدر على النار وفيها زيت ويغلي اللحم المشرح فيها ويرش عليه من الماء والملح فاذا  
تغلي تترك عليه كزبرة يابسة وكوئا ورايحة فلفل حتى اذا اظهر طعم الملح اخذت  
من بياض البصل فاسحقه مع طحين اللوز المقتشور ثم ترش على القدر خل خمر  
ويبلغ البصل واللوز عليها ظاهرا ان شاء الله تعالى

ناخذ من لحم خروف قوي القوام عظمه عرضا ثم نغليه في القدر مع كم الكثف  
مقطعا قدر لينة ومثلها البقر ونقطر عليه زينا طيبا وتود تحتها فاذا انتقلت طوي  
شيا من بصل وتسلق حمضا وتغلي له فاذا ابغى قليلا بعد ان ترش عليه ماء ولحما  
اطرح المحض المصلوق فوقه وازار امدق الزين يابسة وكرويا وقليل فلفل ودار

وخلعش

وخذ عشر بيضات فاضربها في غصارة حتى يختلط مع الازار وقليل مري فاذا  
الحم والق عليه البيض المصروب وحركه حتى يثقل وان احببت ان ترش عليه خل خمر  
فاقل **صفة قليلة شامية** ايتا ناخذ من كم حملا شيا الكثف فتقطع من  
احمرها على هيئة فص النرد وكذلك الالبنة ثم تغسله واضلعه صلفه و  
وتخرج من القدر وتغوله ثم ناخذ جزرا امثلي اللحم فتقطع مثل الجوز وتصلقه  
ما اللحم الذي في القدر حتى يبارد البضغ ثم تحوجه وان صلت معه حمضا منقوعا  
فاذا اخرجتها وضعها على طبق خلاف حتى يثقف وتخل مقلي فارفعه على النار وصبت  
زينا طيبا او شيرجا طريا واطرح فيه الجزر والمحض المصلوق وقلبه حتى يجمر فاذا  
تغلي فاعزله وخذ الدهن فاطرحه في القدر البرام واترك عليه بياض بصل و  
الازار كزبرة يابسة وكرويا ودار صيني مدقوقة وفلفل دانق ونصف  
ونزعفان ثم اطرح اللحم المصايق وقله بالدهن والازار فاذا انتقلت تحقه وتفتح  
عليه قليل مري ومثله من المرتة ثم اطرح فوقه الجزر المقلي بعد حطها عن النار  
واغرفها وقدمها وان احببت مع المري خلا فاعمله معقورا ان شاء الله تعالى  
بوخذ من كم الكثف والاصلا فيفطر طويلا  
وتلقيد في بركة ويلقى معه شيا من ملح وزيت وقلبه فاذا اجمعت شيا عليه



قد اذيب فيه قدر ربع طلحوز مذقوق فاذا انشف ونضج القيت عليه زيادة  
 دهن وقطعت فيه بياض بصل وبزرتة بكزرة يابسة مذقوقة وكرويا وكون  
 ودارصيني مذقوقة بقدر الكزبرة ومراحيحة زعفران ولقد اودصب فيها موريا وانثر  
 عليها جوز امروضاً وقدمها ان شاء الله تعالى **قائمة اخرى** يؤخذ لحم حمل  
 سمين وليكن شحمه على اضلاعه فيقطع من الاضلاع والكف اربعة ارطال قدر اصبعين  
 اصبعين ويغسل ويجعل في قدر واجعل فيها زيت وملح ويغلي بياض بصل ثم  
 يصب عليه قدر طلحوز ويغلي حتى ينضج ويتشف فاذا انقلط طرحت عليه ابزارا يابساً  
 حتى يحمر ثقليه فاذا اخضر طرخل وذيب فيه نصف درهم زعفران والطرحه مع سداب  
 وكرفس مقطع فاذا اغلى فاقطع النار وهددها واعرفها وقدم معها كل البقل  
 ان شاء الله تعالى **صفة قديمة** يؤخذ لحم اخضر من رخص الية سمينة  
 فيقطعان صفاراً كالبنذوق ويصلى نصف البقح ثم يرفع وتعرف المرقه  
 وتطرح في القدر زيتاً والالية فوقه واللحم لعله ثم يغلي حتى يحمر وينضج ويلقى  
 عليه الابزار المدقوق الكزبرة والكرويا والدارصيني ثم يؤخذ ثلث  
 مري وثلث مرقه الصلح وقدر ما يذيب لك ملوحتة ثم يصب عليه وتقطع النار  
 وتهدد (وتعرف) ويقدم معها خبزاً مقشراً

يؤخذ اللحم السمين فيقطع صفاراً ويجعل في مقلى برام ويجعل عليه بصل مقطع مثله  
 واليه مقطعة ومزيت عذب وطلحوز ويغلي حتى ينضج الجميع ويذر عليه ابزارا  
 وطبخاً وثقلية حتى يحمر ويعرق في دهنه فاذا احكم نضجه طرحت عليه قليل ما ملح  
 وسكنته وعرفته ان شاء الله تعالى **صفة قديمة** يؤخذ لحم  
 يؤخذ اللحم السمين الرخص فيقطع صفاراً ويصلى في قدر فاذا اغلى فيها ما  
 يغمر ويجعل معه قرع مقطع وبازنجان صفار مقشّر ويصلى الجميع ثم يخرج  
 القرع دون نصفه ويخرج بعد البازنجان وقد نضج فان اخضرته وما خرج  
 ويود تكيده فلم ينضج ويخرج اللحم ثم تعرف المرقه من اسفل القدر وتطرح فيها  
 دهنًا ومزيتاً طيباً ثم تقطع بياض بصل وتتركه فيما مع ابزارا يابساً مذقوق  
 كامل وتطرح اللحم معه وثقلية حتى يحمر ثم الطرح فوقه القرع وقلة حتى ينضجان  
 والطرح البازنجان وقلي البقح والكز الدهن واعمد الى مري وزعفران ودان  
 ومثله مرقه وصب ذلك على القدر واقطع النار وهددها وان اردتها حامضة  
 فاجعل عوض المري خلًا وكوئاً واعرفها وقدمها ان شاء الله تعالى  
 تاخذ الساق الجيد فتدقه وتغلي ما ونضجه عليه ثم تقيده  
 ساعة وتصفيه ولا تصفي منه شيئاً تستعمله في هذه الفلية ثم تأخذ ربع رطل لوز



مدقونا ناعا فذيقه بالغم الاول من السماق ثم تعمد الى ثلاثة ارباط لحم حمر  
فتقطعها صفاراً تسترخها ثم تحسله في قدر مطبوخاً وتطرحه فوقه وتصب عليها  
زيتاً طيباً ونصف رطل من دجاج وتوقد تحتها حتى يبيض ويتزهر بكرزق يا بسنه  
وكرويا ود ارضيني ونفع يا بس مدقوقة وبياض يصل مقطع وتصب عليه السماق واللوز  
وتتركه حتى يثقف ويسود وانه تحرقه بل يكون فيه يسير مطوبه ودق حصاة سكر  
ودرها عليه وسكنها واغرفها ان شاء الله تعالى **قلية رطبة الدوزخ** تاخذ  
لحم حولى من المقدم وتقطعه صفاراً وتقطع معه الية ثم تاخذ اصول الخس الحار  
فتقشرها وتقطعها مثل اللوز وتاخذ حمصاً منقوعاً فتطرح الجميع بعد صلح اللحم  
في القدر كما فعلت بالقرع فاذا قارب الكل النضج فاخرج من القدر واغسل  
المرقة وصغها ونشف اللحم واللحم اصل الخس ثم اترك في القدر دهناً غزيراً او زيتاً  
واطرح بعك الجوارح مع ثلاث صلوات مدقوقة وبزرهم وضع اللحم وقلة حتى يحمر  
وبزره ثانياً ثم تصب عليه مرياً وخلاً صغيراً وان جعلت عوض الخس الميموا كان طيباً  
وافضل من قليل مرقة قد اديف فيها نصف درهم زعفران وانتز فيها كغزيب  
منقياً او سكر زودها واغرفها وقدمها ان شاء الله تعالى  
**صفاة اللحم** يؤخذ لحم احمر كشقاريج ووجه الكتف والية فتقطع الجميع

صفاراً

صفاراً او يغسل نظيفاً ثم يؤخذ قدر نظيفه فيغلى فيها من الماء ومن  
يعمر اللحم ثم يصلح اللحم فيها ثم يرفع منها ويؤخذ مقلى نظيف فيصبت فيه زيتاً وتطرح  
الالية فوقه حتى ينسلي ثم ترمى اللحم عليه ثم تقطع عليه بياض يصل وقلة حتى يحمر وذر  
عليه ابراً مدقوقة وكرويا ود ارضيني وسنبلاً ويسير قوتلاً ثم تاخذ عشر  
بيضات فتقطعها عليه بعد بسطه في المغلى ولا توشش البيض ولا تحركه حتى يبيض  
ويجى مثل عيون البقر وذر عليه ملحاً مسحوقاً وادمد مع خل خمر وتقل او جبار  
ان شاء الله تعالى **صفة قلية حارة** يؤخذ شراخ من لحم اعر سمين  
مطبوخة مثل الدراهم فيصلق ان صلقة جيدة ثم يرفعان بقليل مرقة معزولة  
ثم تنصب مقلى مقعراً فتغلى شريحتين او ثلثه كل بقية ثم تغلى الصفاة كما يغلى الشراخ  
وترفع الجميع الى صحن ثم تصب الدهن الذي قليت به في القدر ثم تقطع عليه بياض يصل  
وتغليه وبزره بقليل وكزبر وكرويا ويكون وليخذ ان راحته مسحوقه وصبت عليه  
مرياً وخلاً مثلها من المرقة فاذا غلى نصبت من القدر على الصحن الذي فيه الشراخ  
وذيف مع خرد لا مملوء ان احببت وقطع عليه سداً اياد قديمة ان شاء الله تعالى  
**صفة الدوزخ** يؤخذ من اخلاص حولى سمير ثلاثة ارباط  
تقطع اقل من طول الاصبع بعد ان يفصل صلحاً اصلها ويصب عليه مرياً وبزرهم



تخريجهما على النار حتى ينشف فاذا انصف بوزنها بكرة وكرويا وكون وفلفل ودار  
ويصبت عليه ثلث رطل مري ونصف رطل خل وتندبها على الحجر وتوشحها بمقدار اوقية  
ينيد مرياني وتغسل جواربا باوقية اخرى ان شاء الله تعالى **الباب الخامس من الحماض**  
**في عمل الكشائيات المطيبات الخريبات هذا الاسم الواحد على**  
هذا اللون سببه ما يحكي قير من بعض ملوك الفرس كان كثير السفر بعسكره وكان  
قد اخذ طاهيا عربيا مجيدا لا تعرفه كان اذا ما نزل من ركابه ومن عوده عن  
اقبل على الطاهي وقال له كشت بيا فتكوز عنده سراج قد عملها على الحجر او كم مصلوق  
فيقدم ذلك له مع صبرايخ فالتفت في بعض ايامه انه اقبل عليه وقد شرح اللحم ولم يكن  
او قد نازل فاخذها ووضعها في مقلتي وصبت عليها دهنًا واوقد تحتها وشرش عليها  
ما وملأ وقطع فيها بصلًا وازان اندقوقًا وغطاها بفضارة وصا ص واصدوم  
نارها شديداً ليجأت في اعمل تكون عروقة بياها ودطوبتها ودهنها **استطابها**  
الملك وكان يطبخها منه فساها الطبخ كشتا بيا وفرغ منها الواناء وعلقتها  
الناس بالحم والالية وسموها كشت ودنية والفرق بينهما وبين العلايا ان هذه  
لا تكون ناشفة بل رطوبتها بل تنقل برطوبة بسيرة ولا تكون كثيرة  
مثل اللقمة بل كمالها شفت رشت عليها من الملح او خل او جال الحصرم او المري

مخلوطا بمثل ما الليمون او هي بين المقلتي والمصلوق فمن ذلك **صنعة كشتا بيا**  
**الباب السادس من الحماض** يشرح اللحم تشريجا رقيقا ويغسل جيذاً ويخرج في القدر  
ويصبت عليه اوقيتان زيتا وقليل ملح وعود سذاب وتنصب على النار ويغطا راسها  
حتى ترخا ماها ثم تسقى فلفل وكزبرة وشي من دار صيني وقليل ما كاخ وتعزف ان شاء الله  
**صنعة كشتا بيا اخرى من الحماض** يشرح اللحم تشريجا رقيقا  
ويخرج في القدر وليكن اللحم حمله ويلقى معه شحم الدجاج او زيت ويصبت عليه من ماء البصل  
او قنية ونفلي ويرش عليه ما الليمون مخلوطا بمثل ما مري فاذا انصف طرحت عليه كزبرة وكونا  
وقليل فلفل وتعزف ان شاء الله تعالى **صنعة كشتا بيا اخرى** يشرح  
اللحم ويلقى في برمة بعد غسله ويلقى معه حمص مرصوص وكزبرة رطبة مقطعة  
من ماء البصل معزفه ومن ماء الحصرم اوقيتان ومثلها ما وعود خولجان واوقية  
طيبا فاذا انصف سقى اوزان اندقوقا كزبرة وكون ودار صيني وعزف ان شاء الله  
**صنعة كشتا بيا اخرى** يوخذ لحم مجزغ فيشرح رقاقا ونفلي في برمة  
ويصبت عليه شي من خل فاذا انصف بالخل يرش عليه ماء الحصرم ويندب عليه اوزان اندقوقا وشرش  
عليه قليل من طنجور ويغرف ويقطع عليه سذاب **صنعة كشتا بيا اخرى** يشرح  
اللحم الرخص تشريجا رقيقا وتعزف في شي من مري سباعة ثم اخرجها في القدر عليه كزبرة



مد فوقة شيئا كثيرا وكوئا وكزويا وقليل فلفل ثم تغلى في دهن وبرش عليها مطبوخ  
وما فاذا انضج قطع عليه كزبرة رطبة وسذابا وتعرف ان شأ الله تعالى **صفحة**  
**كتاب الطب** يشترح الكبد ويغسل تطيفا بالماء البارد  
ينقع في الخل ساعة ويغسل ويصب عليه بعد جعله في الفدر او قنار من الزيت وشملها  
دهنا ويغلى حتى يقوى ثم يرش عليه مري بنطى ويجركا حتى ينضج وينثر عليه بوزار قليل  
فلفل ويقطع عليه سذاب ويقدم ان شأ الله تعالى **صفحة** **كتاب الطب**  
يؤخذ اللحم الرخص فيقطع صفارا (مثل المحصر) ثم يغسل ويجعل في قدر ويغمر بالزيت ودهن  
الالة او دهن الدجاج ويغلى بقليل سذاب وكزبرة رطبة وما يصل وبلغ عليه حمص  
منقوع ومقشور وشي من مري وخل خمر ويرش عليه فاذا انضج صب عليه شيئا من سكر الجبين  
وبزور بكرين وفلفل ومرش عليه بعد غزاه ما الورد وقدمه ان شأ الله تعالى **صفحة**  
**كتاب الطب** يؤخذ لحم الخروف من الشحم ارجا  
وارطب كم يكون في الحبل فيلشخ تشرجا رقيقا ويصير في غصارة تطيفة ويغمر بالماء  
وفيه ملح من العذاة الى نصف ثم يرمى عنه ويغسل تطيفا حتى يبيد ايضا ثم يلقى في قدر  
ويلقى عليه عود دار صيني وقطعة خولجان واوقية تربت وترفع على النار ولا تقطع شيئا  
شي من الماء فانه يورخي ما كثر (فاذا غلى غليتين التيت فيد كف حمص مروض مبلول

داست

واستخرجت له من ماء البصل عشر بل درهما وصبيته في الفدر الوقت فيه ونزل ثلثة دراهم  
ملح وعود سذاب صمغا وعشرين درهما من ماء الفلفل مصعدا حتى اذا بدت تنضج وضع فيها  
قدح من شراب مقشور عطر حلو وغرت ان شأ الله تعالى **كتاب الطب** **باب**  
**في عمل الطباجات الرطبات واليابسات** يحكى ان الطباجات لم يعمل  
الا في ايام بهرام جور وان السبكان في عملها ان بهرام جور خرج متصيدا ولا  
في الطلح حتى تقطع عنه اصحابه الى ان لم يبق معه الا غلامان من ابنا الاشراف ثم ظهرت له  
ايات فاناها ورمى عند قربه منها ظيئا يسبح له فاصابه ونزل وهو يشكي الى  
والجوع وذهبه النوم فاخذ الغلامان الطبي فشرحا عجزه وميته تشرجا رقيقا  
ثم اخذا ثوب الطبي وشحم كلاء فاذا اباه وجعلا الشراخ في الفدر وذر اعلها ملح  
واوقدا تحتها حتى نضجت ثم صارا الى بهرام جور فاجتراه ان عندهما ما ان اكله  
استطابه فامرهما باحضاره فلما راه قال من افسده هذا ان اللحم لا يشخ هكذا  
ثم اكل منه فامر عند استطابه اياه بان سمي اسما فارسيما ففسره المعشوق ثم  
اعرب هذا الاسم فسمي طباجا والفرق بين الطباجة والمقل ان الطباجة ما كان  
بصلح وتوابل كالبادجان وغيره ويكون بها مشرجا والقليل يكون بها مشرجا  
كما انصور فيكون توابل ذلك **كتاب الطب** يؤخذ اللحم ويشرجه



و تغسله نظيفا و تطرح في القدر نصف رطل ماء ثم تغليه و تطرح عليه اللحم و تصب فوقه  
 زيت طيب و قليل ملح و يقطع فيه بادجنان مقشر و يصل مدور فاذا انضج و تشفى اللحم  
 و شئت عليه ما كان او مري قدر نصف مخوفة و مثله خلا ان شئت ثم تغلى  
 الاوزار المدفوق الكرفس و الكرويا و الدارصيني و الكون فندره عليه و تحركه و تغسل  
 حافات القدر مخوفة ما و يترك حتى يسكن **صفة طباطباجة من عسل النحل**  
 يؤخذ اللحم فيشترج رقيقا و يغسل و يطرح في القدر و يصيب عليه زيت كثير و يلقى فيه  
 و تصب على النار حتى يغلي و تشفى الماء و يدبر عليه قليل فلفل و الجوزان ثم تاخذ الجوز  
 الطري الرطب الذي قد وضع في الملح عشرة ايام فتغسله من الملح و تقطعه شريفا شواير  
 و تبسطه في القدر حتى يتغلي ثم تكسر عشرين فيضات و تصربها بما كان او مري و تصبها  
 عليه و تجدها و تقدمها ان شاء الله تعالى **طباطباجة من عسل النحل خالصة**  
 تاخذ عضادة فتصب فيها من المري البطني ربع رطل و من العسل الجيد اوقية و تصربها  
 فاذا اختلط صفيها بمنخل ثم صير معها درهم كزبرة و نصف درهم دارصيني و دافق  
 فلفل مدفوق ثم تاخذ من رخص طين فتنشره فتنشرها رقيقا عريضا و تصير في  
 هذا الدجاج ساعة ثم تضع قدر على النار و تصب فيها اربع اواق من زيتا طيبا فاذا  
 صار الزيت يغلي طرحت الشراخ في القدر بصفا معها مع وزن دافقين ملح مسحوقا

ثم يطبخ

ثم يطبخ اللحم حتى ينضج و ينشف الصباغ ثم يعرف و يقطع عليه سدا و شي من خردل  
 اخضر و يقدم و هي طباطباجة الجوز اينة و ان شئت فاعمل بدل الفلفل دافقين الجوزان  
 و العمل واحد **صفة طباطباجة من عسل النحل** يؤخذ شراخ من لحم جدي شمين او حولى من الضان فتقطع اضابعا و تجعل في قدر و تصب  
 الملح حاجته و يصيب على ذلك من الزيت ربع رطل و تجعل القدر على النار و تاخذ عضادة و  
 فيها رطل خل حمر و تدق و تب فيه ربع رطل جوز او لوز امدق و قانا عا و من لباب الجوز  
 السمد النحل خمسة دراهم و يضرب و يصيب فيها و يغلي حتى تشفى في دفعات  
 و لا تزال تفعل ذلك حتى يصير جميع الخل واللوز فيها ثم تبرز بقليل فلفل و يكون كزبرة  
 قليلا و تغلي في عرقها و دهنها و تنزل و تقدم ان شاء الله تعالى **طباطباجة من عسل النحل**  
**للجذام** يؤخذ من لحم حمل حولى ثلاثة اوتال من الحمرة و اصفاة فيشرح و يغسل  
 نظيفا و يؤخذ قدر نظيفة فيصب فيها رطل و نصف ماء و يغلي ثم يطرح فيه خرقه  
 كتان فيها كزبرة و يكون و دارصيني لمشد و ده فاذا غلى طرح اللحم و لا يزال حتى  
 ان ينشف فتدبر منه خرقه الاوزار و يصيب من الشراخ الطري نصف رطل و من  
 دهن الدجاج ربع رطل و يغلي الى ان ينضج و يثقل و دهنه فاذا ابر من القلي طرح  
 فيه من الاوزار دافقين من جليل و دافقين من عا ان مسحوقا و يصيب عليه من العسل المدفوق

الريون



رطلان ويتحرك حتى يذبحي اخذت له اربع اواق نشا واذ قمتها باوقيتين  
ما ورد و اوقيتين ماء وصبتنه في القدر ولا تزال تحركه الى ان ينعقد فاذا  
النعقد اخرجته النار من تحته وعقدته حتى يقذف دهنه وانزلته عن النار  
وعرفته ويكون قدر مضئت جوترا او لوثر مقتشورا فتثورة عليه وتقدمه  
ثبتت ان تعمل عوض النشا دقيقا سيدا فاطرحه قبل العسل حتى يتقل في الدهن  
يا نسا وابتعه بالعسل وحركه الى ان ينعقد واخرج النار من تحته كما فعلت اولا  
**طباخة اخرى** بسترح اللحم ارق ما يمكن وبعسل نظيفا ويستخرج  
البصل في الهاون خمسة عشر درهما وتحمل القدر على النار ويجب فيها زيت طيب وشحم  
مقطع فاذا انقل على طبع اللحم عليه فاذا انقل على البصل فاذا انشرب الماء بزره  
بكربره وكرويا وفلفل وزنجبيل مدقوقة فاذا انقل بالابرار سقينه مري سقينه  
فيه ربع رطل لوز مطحون او طحين السمسم وتتركه على النحر هذا فان اردت غرقه  
عليه شرايا عطرا وما ورد وقطع عليه سدا بايا وقدمه ان شاء الله تعالى  
**طباخة اخرى** يؤخذ من السرايح المتخذة من حمير حولى ثلاثة  
ارطال فتجعل بعسلها في قدر ويصبت لها من الزيت ربع رطل مع مثله دهن البية  
مذا ابا ومن الملح درهمين ويزال من النار بضع رطل ما ينضج مع نشا فانه ينضج

ونشف

ونشف صلبه من الزوى الطرى ثلث رطل ويدر عليه من ابرار من القلندر والزنجبيل  
ومن الكزبرة والكرويا والدارصيني شي يكفيه ثم تعرف منه نحو الثلث فانه يוכל منها  
طباخة طيبة ويصنع القدر بعد ذلك اوقيتان خلا ويصير عليه الى ان يוכל ما عرف  
من القدر ثم تعرفه بعد ذلك وتدر عليه سدا بايا مقطعا فانه لون طيب ان شاء الله تعالى

**الباب السابع والعشرون في عمل السور في النور**  
**في القدر خمسة جنت** يؤخذ من السور في النور

فينظف ويخرج نخاعه وغده واسقيد جنة وكبد وطحاله وكلوته ان وجد فيه  
وربييت في الخل ويلقى عليه كف ملح وكفان ابا زير يا بسنة وهي الكزبرة والكرون والقلندر  
والدارصيني مدقوقة فاذا كان وقت الغداة طرى غل وغير ذلك للخل وابرار  
ذلك ودلى في النور ان شاء الله تعالى

فيصاق بالخل الشديد المحض نصف نصفه وتترك فيه حتى يبرد بعد رفعه عن النار  
من الخل فيلقى عليه الا با زير الياسنة التي تقدمت مدقوقة ويدلى في النور ان شاء الله تعالى  
يؤخذ جنت مقدار ثلاثة ارطال فينضج بخل حتى ينضج ويخرج

عليه كزبرة وفلفل وتبينته في القدر فاذا اصبح اخذ مقلى واسعا وضعت فصفه خلا  
زيتا مغسولا وطحن ناعما وكزبرة رطبة وضعت اوطيا فاذا اخذ الزيت طحن



البقل اخراج البقل وطين فيه الجنب حتى تحترق برش عليه مري وفلفل وقدم ان شاء الله تعالى  
**سنة ثور قنينة مثلاً ان** يوحذ قنينة كبد برينها فتغسل وتنظف  
ثم ينفخ ويصب فيها خل وزيت مع كرويا مدقوقه وينفخ فيها مع درهم ملح ويدنى في النور  
ان شاء الله تعالى **سنة عصفان الحوت** يوحذ كبود الجذا والمخراو  
بما وصفت وزيت صلقة دون البقح ثم يقطع مثل السبورا الدقاق فاذا اخذت ذلك  
اخذت ثروب الجذا والمخراو فطرحتها بعد غسلها في ماء حار حتى ينسبط فاذا  
انسطت جعلت الكبود فيها ونضح عليها مريا وزيتا وعود سذاب وصعتر ثم  
ادرجت وشدت بالمضادين المقلوبة المحسولة بالملح والكرفس وطيب بزيت  
ودلى في النور **سنة حيت برار** من **سنة ابن الهيثم**  
يوخذ جنب حمل فيصاق بالخل الجيد المحض على نصف نصفية ثم يرفع عن النار ويترك  
في خله حتى يبرد ثم يخرج فيعصر عصره اشديداً ويطرح عليه الكزبرة والكون والفلفل  
والدارسين مدقوقه ثم يدلى في النور حتى يقيت وان اردت بعد غليانه يخرج من  
الخل الحار فتضمه في خل بارد فاذا اردت شيه فاعصره ويزره ودله في النور  
**سنة** هذا الاسم بانفا رسيته وتفسيره بالعزبية شوي  
القدر ياخذ قدر امني برام لها علو فتقرب في وسطها بين شفتيها وارصها مست ثقب

متقابلة

متقابلة كما الطوق الدابر وتدخل من الثقب الى الثقب عوداً من خلاف منحوت حتى  
تجعل فيها ثلاث عيدان وتسد الثقب من خارج القدر بطين ويصب من الماء في القدر  
ولا يبلغ العيدان والق فيه عوداً من خولجان وعوداً من ارضيني واعمد الى  
جنب حمل سمين مع كنفها فنظفه وملحه وزيتيه واجعله على العيدان التي فوق الماء  
وتغطا القدر وطين وتوقد تحتها بنار متوسطة حتى يعلم ان الجنب قد انفتح  
القدر واخرج الجنب واغسله والق في الماء الذي في القدر اذرا ولبنا واعمله كما فعل  
الجواذب وان احببت ان تجعل في الماء شمد (اوسكر) او زعفراناً او غيره  
فما فعل مما جعل من انواع الجواذيب ان شاء الله تعالى **سنة سواك الهلام**  
**سنة** يوحذ ابرارات الاهلام الرطبة والتابسة فتشويها  
جدي فابق سمين مشموط في كل موضع مشرح منه وتحكم من باطنه وتشرح  
خلده وتحشيه من الابزار وتاخذ قدر لا يستطيل مثل السقط براماً فيجعل  
في ارضها مفر وشا من الابزار ثم يجعل الجدي في القدر ويجعل عليه ايضاً من  
ابزارات الاهلام ثم يخرج من خارج القدر ويترك فيه يوماً وليلة ثم يخرج فيجعل  
سيفوه من سقا فيد النخل ويشتد بشرط ثم يدلى في النور ويقدم حاراً ان شاء الله تعالى  
**سنة** يوحذ جدي رضيع ودجاجة سمينه







يؤخذ جدي سمين فليستفوخ بطونه ويتخذ منها عصا بين صغار دقاق ولسان  
 الطباخ فخذى الجدي من داخل الجلد من غير ان يفسده او تحرقه ثم يقشر ما  
 على العظام من اللحم من باطن الفخذين وما دون العجز الى اسفل الاطراف يفعل  
 باليدين مثله ذلك ولا يعرض لكسر عظم من عظام اليدين والرجلين ولا يفصل  
 من بعض ثم ياخذ ذلك اللحم فينظف من عراقي وعذري ويشترج دقاقا فيجعل بعضه  
 وهو الثلث مع العصا بين ويجعل العصا بين ورقاق اللحم في قدر وتصب عليه رطل  
 رطل زيتا ويقطع معه مقدار نصف رطل بصل ووزن اوقيتين كزبرة رطبة  
 مقطعة ونصف رطل خل خمر وثلث رطل موى نباتي ونصف رطل ماء ويصلو صلقة  
 خفيفة ثم يلقى في القدر نصف مثقال زعفران ووزن ثلاثة دراهم ودارينى  
 درهم ولفل و زنجبيل ووزن نصف درهم ومن السنبلة واللؤلؤان نصف درهم ثم  
 يرفع على النار وتترك حتى تسكن ويلقى فيها من السمكة المقطعة مثل العصبان  
 كالجرذق وتكون قطع السمكة مثل العصا بين كل قطعة ويجعلها وتذعها حتى تبرد  
 تخرج ذلك كله من القدر وتضعه على غزال اسل حديد نظيف مغسول ولا تفعل ذلك  
 الا بعد ان يبرد لانه اذا كان حارا ايتلف الاسل وتذعه على الغزال حتى ينشف  
 من الماء ثم تجعله في قفصة وتذره عليه ملحا وتقص عليه خمسة عشر بضة او اقل من

ذلك

ذلك وتحشوا به جوف الجدي وتاخذ رقاقا قد اخذت من فطير رقاق السنبوسج  
 فتجعلها وقاية عن الحشو في جوف الجدي حول الذي حشوته به وفي وجهه ثم تحيط  
 الجدي على الرقاق وان شئت شددته بشريط الا ان الجياطة اجود من الشدة  
 ثم تاخذ الباقي من اللحم فتشترجه دقاقا اخف ما يمكن ثم تاخذ نصفه فتجعله في قدر  
 وتجعل معه من البصل مثل ثلث ووزن الجرذق ومن الكزبرة الرطبة قريب من ذلك  
 قدرا ووقيتين وتصلقه بالماء والزيت صلقة خفيفة ثم تغرف نصفه وتصب  
 النصف الاخر شيئا من الخل والمزى فتعليه غلية وتحركه وتجعله على غزال على هذا  
 المثال الذي قبل ذلك ان شاء الله تعالى ثم تاخذ من السمكة بوزن ذلك الجرذق فالقحة  
 حجر بعد ان يكون قد طبخ وسحق سحقا ليس بالناعم واجعل نصف ذلك مع الجرذق الذي  
 لا خل فيه واخلط السمكة مع الجرذق ثم تقدم في رطل عظام الفخذين واليدين  
 ثم تاخذ كزبرة يابسة درهمين ومكون درهم ولفل ربع درهم ودارينى نصف درهم  
 وملح ثلاثة دراهم فاخلط الجميع بالجرذق الذي لا خل فيه وافقص عليه خمس بضات  
 واخلط ذلك كله خلطا مستويا ثم احشوا منه احدا الفخذين وقدم الذي تزل عنه  
 حتى يصير الحشو حول العصا الذي قشر اللحم عنها باعتماد حتى يبرد الفخذ الى ما كان  
 واما قبله لا ثم اعد الى ما بقى من هذا اللحم الرقيق كالجرذق الذي لا خل فيه فالق عليه من



الكون ووزن نصف درهم ومن الاجندان ربع درهم وشتي يسير من سدا  
ثم احشوا به الفخذ الاخر واضبط ذلك على الخدين بما امكن ثم خذ الجردق المخلل  
فزد فيه ملحاً والقرن ربع درهم كزبرة يابسة ودارصيني وافقص عليه خمس بيضات واطلمه  
جيداً واحشوا منه احد البدين ثم اعمد الى ما بقى من الجردق فزد فيه شتيا يسيراً  
من الخولجان والسنبل مثل ذلك ومن القرنفل ربع درهم واجعل فيه شتيا يسيراً من  
السكر واحشوا به اليد الاخرى ثم شد اطراف البدين والجلين بخيوط دقاف نظاف  
واشوه وقدمه فاذا ادمرك فانك تاكل منه خمسة الوان مختلفة الطعوم  
والزوايح في الطبيعة وتأكل من جنبه لو ناسا دجاً لزيد ان شاء الله تعالى  
**المبحث التاسع في شتيا الارواح والطحين**  
**الطري والمالح صفة شتيا في الثور** تاخذ كما فتشرجه طوا  
ويصير في قصعة ويصب عليه ملح وما كزبرة واجندان مدقوق ربع درهم  
واذا تشربت فاطلمها بزيت واجعل الشرايح في سيقود ودله في تنور واجعل  
في السلججه خلا ومرياً واجنداناً وكزوريا وقزبها  
**لا تأكل هذا** يوخذ الصرع الوافر فيجسل ويشترج منه المواضع التي  
تخوف منها اللبأ ثم بعد الى اللبن والمرى جميعاً فتطلبه بعلم ثم تطليه بالزيت الطيب

وتقوى

وتطرح عليه شتيا من دارصيني ونرجيل وتدليه في الثور فاذا انقنع اخرجته  
وقدمته وقطعته وتقدمها مع خردل  
سميناً وينقع في رطل خل ورطل حب رمان وربع رطل زيت وينقع من اول النهار  
فاذا كان من العذ اخرجته وبزيرته بفلفل وكزبرة واجندان مدقوق دانق  
ودارصيني مدقوق وزينه بزيت كثير وملح وتدليه في تنور لبن الحرارة  
تاخذ غصاره فتصب فيها خلا وتحنن بصفية زيت وجب زمان  
وسنين ثلاثة ثم مسحوقه بكزبرة يابسة وانقع الشرايح فيها سبعين ثم  
اخرجها واطل عليها من هذا الحب رمان المصفي بخل طلياً شحناً ودعها ساعة  
ثم اشوها في الثور وطما بخل واجندان وشتي من كوش  
يوخذ لحوم الطبا او غيرها من اللحوم الرخصة وينقع في الخل والملح ثم ينزل  
حتى ينشرب وينشر على حبل وتشوى ان كان فيها زاده فتكون منزلة الشرايح  
او اخف واشد نقشا في اللحم ويقل ويبرش عليها في وقت الفل قبل  
ما فتصير منزلة بعض الفلايا ومن احب لها وهي رطبة على نصيب او خشب  
خلاف فاذا انتفت على القضيها فافهمها في تنور لبن السدال حتى يكرن ذلك  
كالشتي والخبثيف لها ثم تقدم في طيفوريق مع اتر اصغار بقولة او مخبونة



رفاقاً او اقراص خبز مطبوخة بين و شيرج او طحين سمسم و زما انقل بذلك  
 على النبيذ من يصلح له وكذلك اللفائف  
**في صفة الفزاريج الكسكورية** وما استعملها في السمن فتتظف و تحل  
 في سفود ثم يدار على الجرح حتى اذا افارت ان تنضج تقبت صدورها و جعل فيها  
 ما كان و ادبرت و يؤخذ زيت و ملح مسيق فيخلطان و تطلا الفزاريج بر  
 يفعل بها ذلك ما دامت تدار على الجرح فاذا انضجت و احمرت صبت عليها شئ من  
 كان و ادبرت ثم تزعت من السفود و تقدم مع صباغ ان شئت الله تعالى  
**في صفة الفزاريج الكسكورية** يؤخذ من الفزاريج السمان فتتظف  
 و تحل في سفود و تدار على الجرح فاذا اسال ماؤها اخذ لها عجيز قد حبل في قوام  
 الطابقت ثم يؤخذ ثلاث ريشات او اربع فتشد بحيط و يطلى بها العجيز على  
 تلك الفزاريج و يدار على الجرح يفعل بها ذلك حتى يستمسك العجيز عليها و تحف  
 فتشقق ثم يطلى بعد ذلك و هي تدار على الجرح و فلفل و زيت حتى تنضج ثامنا يخرج  
 رقيقة بليقة جداً  
 كان قد اهداه ابو الطيب  
 ما جرب من المظفر في يوم شديداً للحر يؤخذ فروع كبير سمير و زيت فيسحق

وينظف

وينظف و يغسل بالعود ثم يطلى بالزيت و دهن اللوز و يعرق بالمرى المضروب فيه  
 الماورد و الفلفل و الدار صيني ثم يدخل في سفود و يبلج على النار فاذا احمر و لم يزل  
 الفاه كما هو في الصباغ المعمول من ما حصرم و صحن و باد روح و كرفس و شئ من الخزان  
 طيب و يفت على وجهه الثلج فانه في السقف طيب  
**الباب الحادي والعشرون**  
**في صفة الثوريات و الفدوى و الخومات و صفة ثوريات**  
 تاخذ دجاجة او فر و جاً فتطبخ بها و ملح ثم تاخذ مقلى فتصب فيه شحماً و زيتاً  
 و تغل رقيق عجيز في المقل و ترفع جواً بقدر ارتفاع المقل و خذ الدجاجة  
 او الفروج او قرو و جين سمان فانزع جوفها و اسطها على الرقيق و خذ كزبرة  
 رطبه و بصلاً مقطعة صغيرة و سنبلاً و قرنفل و دار صيني و فلفل و صبت عليه  
 خل عروم و زياً و ان شئت غصارة من زيت و جبن سمان و نصبت عليه سكرجه من  
 سمن او زيت طيب و خمس بيضات فاخط ذلك كله و صبره على الدجاجة و  
 رقيقاً اخر عجيزاً فاطبقه على الرقيق الذي في الطابق و قد ل المقل في الثور  
**في صفة الثوريات** تاخذ اللوبيا المقتشورة فتشققها و انا  
 ينضج  
 ان ترصها قبل النقع حتى تصير ارضافاً و اغسلها نظيفة حتى لا يبق فيها قشر  
 ثم اخذ من الارز الجيد مثل اللوبيا و اغسله جيداً و اخذ لها و خذ لعل الحنظل



منها عشرة ارطال من اللبن واطرح الجميع في قدر واترك فيه قطع كم صغار  
 شيت قواضر او من كم جدي صبيغ ثم صب فيها شيئا من مري ابيض واطرح فيها  
 وطعني خولجان ودارصيني وضعها على حجر لبن حتى يحمى النور فاذا اسكر النور  
 في زلالى السمير او الحبل بعد سطره ونطافه وخذ حط القدر وسط  
 النور وعلق عليها الحبل وسقه ملحا وطين النور ان شاء الله تعالى  
**الباب الثاني والستون في عمل الجود في حوت**  
**النور السابع منها وبالجملي جود اية للمعدة**  
 تاخذ رغيف سمير من انقى ما يمكن وزنه رطل فقطع لقا وينقع في غصارة  
 فخره من ساعة فاذا اربا فصبه في جود بدان وصبه عليه طر غسل  
 سكر طبرزد ويصب عليه من الماء رطل ويترك فيه طيبا وزعفرانا ويلقى  
 عليه دجاجة سمير ان شاء الله تعالى **صفة جود اية المتفشي**  
 تاخذ المتفشي الجود البالغ فيفص من حبه ويجعل في جود  
 بدان نظيف ساق منه ومن السكر ثمان حتى تمتلي ويكون قد جعلت حمة رقا  
 وفوقه رقا فانه ان جعل فيه شيئا من زعفران فافعل واغمر  
 بالماورد وعلق فوقه دجاجة فايقه

يؤخذ

يؤخذ الموز فيقتشر ويهزل ناجة ثم تؤخذ القدر فيسط فيها رقا  
 ويوصف ويصف فوقها الموز ثم يثقل عليه السكر النقي ثم تؤخذ رقا اخرى  
 فتجعل فوقه ثم يجعل عليها ايضا من الموز والسكر حتى تمتلي وتغمر بالماورد وعلق  
 عليه دجاجة **صفة جود اية المتفشي** تاخذ لباب حروف السمير  
 النقي من خبز الفرن او النور فتفركه جيدا وتاخذ لوزا متقشرا فتدقه  
 بالما وتطرحه في اللباب وتاخذ سكر نقي فتدقه ناعما وتخلطه معه  
 وتذيب وتاخذ قدر امبسوطه واسعه قليلة العلو بقدر رقا صغيرة  
 فيها سمير الدجاج او شيرجا طريا وتعليه على النار وتاخذ رقا بعد ان  
 تنظفها فتبسط الرقا في فيها وتلقى عليها اللباب والوز والسكر وطلين  
 من لبن حليب ترش عليه ما ورد وتطبق الرقا عليه وتعلق عليه دجاجة  
 في النور ان شاء الله تعالى **صفة جود اية المتفشي** تاخذ ان شيت  
 الماء وان شيت طر مازج وتاخذ الجود بدان فتتطفد وتضع فيه الحنظل  
 او الرقاق كما هو صراح وصب عليه من الماء ما يغمر وتغمر النور وتسد  
 النور ثم توضع الجود بدان في النور وتعلق عليه حبة سمير او دجاجة  
 فايقه فاذا اخرجت النور خرجت الجود اية مثل الفريفة فتغمرها



في طيفورية وانزل عليها سكر او قدما ان يشاء الله تعالى **صفة جودا**  
تاخذ جردقة غليظة من سكر حواري ثم تاخذ كما فنقط **صفارا**  
من غير ان يكون فيه شحم فاذا قطعت اللحم فاجعله في برمة ثم صب عليه شيئا من سمن وعسل  
ووافل ودارصيني وقرنفل مدقوق كله ثم اطبخه في قدر قبل ان تضعه في الثور  
فاذا ابيض في البرمة وضبت عليه شيئا من لبن حليب فاذا اردت تخينه فاتركه في البرمة  
سدا واعلم بها فاذا انقعد في البرمة واحشوا به الجردقة واجعلها في البرمة  
وتصب عليها لبنا حليبا وسمنا ثم اكس فيها بيضات واضربها حتى تخلط في الفدك  
واجعلها في الثور واجعل وعلق عليها جنبنا سمينا او دجاجة فابقة **صفة**  
**صفة جودا** تاخذ من الحلي ما يمكن من البطيخ الحلو فنقشره  
ونصف نخاندة الحز و تقطعه ويلقى في قدر نظيفة على النار وتوقد تحتها بنار لينة  
وتحركه حتى تخن فاذا اخن فالقه في غضارة والى عليه نصف رطل عسل ونصف  
سكر وعشر بيضات ويكون في الفدك شحم الدجاج وضعه في الثور وعلق عليه دجاجة  
فابقة ان شاء الله تعالى **صفة** تاخذ لوزينجا او قطا  
محمشة وتاخذ قدر اقبسط فيها سنا فوطايف وسناف شحم الدجاج وحند  
بيضا واضربه مع رطل ونصف عسلا وسكر مدقوق ورطل ونصف لبن حليب

واغمر

واغمر الفدر بالشيوخ او الزيت المغسول لئلا تعلق وعلق عليها دجاجة سمنا **عنب**  
مملوح لئلا يسيل الملح عليه فاذا انفع الدجاج اخرجت الجودا ابنة وعلقت الدجاج  
ورددته الى الثور وعلقت الجودا ابنة في طيفورية ان شاء الله تعالى **صفة جودا ابنة**  
**صفة جودا ابنة** يواخذ عشر بيضات فنقش في غضارة ويواخذ نصف رطل  
من التوت الاسود فيصب عليه ويطرح فيه رطل سكر ابيض مدقوق ويضرب  
له شحم دجاجة ويطرح في الدهن كرمما زجته وتتبعها بصب الخلاوة عليها وعلق  
دجاجة سمينة ان شاء الله تعالى **صفة جودا ابنة** يواخذ  
يوخذ بيضا من عشر بيضات فتخرج في غضارة ويصب عليه لبن حليب مقدار نصف رطل  
وسكر ابيض نصف رطل مدقوق منخل ويضرب الجميع ويذوب له شحم الحلي في قدر  
ويجعل فيه رقاقة ويصب عليه الخلاوة وتكون الفدر في ثور هادي وعلق عليها  
دجاجة **صفة جودا ابنة** يواخذ كرمما زجته رفاق فيقطع  
وتوضع في غضارة ويصب فوقها لبن حليب مقدار رطلين ونصف ويضرب عليها  
عشر بيضات ورطل سكر مدقوق وتغريه واوله قور ووتنوب في الشحم  
الحلي وتخرج حملا ثم توضع رفاق في الفدر التي فيها الدهن بعد فيها من  
النار وتقبض عليه الخلاوة وتوضع في الثور وعلق عليها جنب سمين ورا ادا ان



لب الخبز بدل الرقاق كان احوذ ان شاء الله تعالى **صفة جود اية**  
**بطلة لاني صبر** يوحذ من الزبيب الاحمر الحلو فينقا ويضع ليلة ثم يمسح  
ويطبخ حتى يتمز او يصق على رقاق ويخلط به سكر امد قوفا في جود اية  
وتعلق عليه بطة سمينة او جنبنا سمينا **صفة جود اية طائف**  
يوخذ قدر فيجعل فيه ساف طائفا وساف رطباً عريقاً على ما حسبك ثم يزد ثم  
تصب عليها البن جليبة حتى يجرها ثم تذليها في تنور وتجعل عليها دجاجة سمينة  
او فرخاً سمناً او جنبنا سميناً وتطبخها في التنور قبل الفراع بساعة **صفة**  
**جود اية بكرة فرينة** فاحذ اللحم الرخص فتقطع عليه انزاداً رطباً وكرا  
وبضلاً وتطرح عليها شيا من ملح وتذقه بالصا طور على مكسار ثم قلل وكون  
وكوز ومري يضاف اليه مدقوقة ثم تاخذ كماً فتقشرها وتبدقها بالسكين  
مثل اللحم وتبزرها وتجعلها في غضارة وتقتص عليه عشر بيضات ثم تخلصها وتخذ  
القدر فاطلم بالشيء امغشها بنرب ثم خذ ذلك اللحم وضبر منه سافاً في جودها  
ومن الصبابة سافاً على ما امكندك من اللحم والصفاة ثم اطبق عليها رفاقة  
وضعها في تنور ساكن وتعلق عليها جنباً او دجاجة او شحماً او اية فاذا  
نضج اخرجته فرينة وقرتها ان شاء الله تعالى

تاخذ من اللوز والسككواربعة اواق ومثلها سكر (يفضل ان جميعاً ويعز  
ناحية ثم تاخذ من شحم الكلى ثلث رطل وتبل الخبز بالماء ورتاخذ قدر  
فتذيب الشحم فيها وتنزلها عن النار وترمي عنها اللحم وتاخذ كماً ذجه فتضعها  
في اسفل القدر ثم تخبها الحروف ساف لوز وسكر ومن الحروف بالماء ورت  
ساف الى ان يبتلى القدر ثم يوحذ من الجلاب نصف رطل فيسقى ويوحذ لها  
من البيض جزؤ ويضرب غضارة ويسقى راس الجود اية ثم تذليها في تنور وتعلق  
عليها اما جنباً واما دجاجة سمينة فاذا نضج الجنب اخرجت الجود اية وكشفت  
البيض ورميت به واقلبت الجود اية في غضارة ان شاء الله تعالى  
**صفة جود اية** تاخذ من الالية نصف رطل فيسقى  
ويصق ويعزل في ناحية ويوحذ من اللينق السمد ثلث رطل فيسقى عجناً  
هلبلاً ويتروك حتى يخمر فاذا اخمر كسر كما يجر العجين القوي يصير  
مثل قوته ويحمى التنور ثم يحد الى جود اية فيصنع فيها الالية المسلمية فاذا  
خمس عليه العجين ويكون عندك قصبة مثقوبة ممددة في طول ذراعين  
فتجعلها في وسط القدر وتصب فيها عسلاً مصفى منزوع الرغوة في جوف



الفضة حتى يصل الى الجو ذابة شيئا بعد شي الى ان نأخذ العسل كله ونضعه  
 فانما يخرج مثل كونا الزناير لذيذ طيبة ان شاء الله تعالى **في اللون**  
 جو ذابة من سمن فانيق مصفرة كحلون الحاشق  
 عجينة مشرقه لونها من كفت طاقه يحكم خادق فضيحة كالبشر في حيرة  
 وردية من صمغ الخاق بسكر الالهواز مصنوعة فطعمها احلام الطارق  
 غريقة بالدهن جزاء تدور بالنخ من الذائق لينة ملتصقا زبدة  
 وريحها كالعند الغابق كما بنا في جامها اذ بدت تزهر كالكوكب الخاسق  
 عقيقة صفرتها فاق في جود خود بضعة عائق احلام الامن الخ  
 موهنا الى فواد قلن خافق  
 وجو ذابة مثل لون الحقيق وفي الطعم عندي كطعم الحقيق من السكر المحض معمولة  
 ومن خالص الزعفران الحقيق مغرقة بشحم الدجاج بالشحم الكرم بها من غريق  
 لذيذ طعم اذا استعملت وفي اللون منها كلون طوق عليها من الارى من نوقها  
 يضم جوارها ضم ذيق يدورها في الانفحة وما الحلاوتها من مطبق

نأخذ

نأخذ العسل الجيد الابيض الجيد ما شئت ونضبه في طنجير وتوقد تحته نارا هينة  
 ونأخذ من رغوته ووسخه ونضيقه برقوق ونعبله الى الطنجير بعد ان تطرح قبله  
 في الطنجير مثل نصف العسل سيوجا طريا طيبا وتذيق من النشا في غضارة  
 قدر خمس العسل او سدسه بما وما ورد وكافور بوزن النشا فاذا غلى العسل  
 في الشيرج صب عليه النشا وداوم فيه التحريك الى ان ينعقد ويغذف منه  
 ولا يغفل عن التحريك بالاصطام ليلا يعلق وينبغي ان يذاق النشا ليل  
 حامضا وان شئت فخذ من الزعفران على القدر الذي تريد فذيقه في النشا  
 قبل صبه وخذ من اللون المقشور المحض ما جئت فنضفه او رصته والقه  
 عليه فاذا انعقد وقذف دهنه حط عن النار وبسط في جام قوي مدهون  
 بدهن فستق او لوز وخذ من السكر الابيض النقي فيستق بمسك وذر عليه  
 وبرد وقدم ان شاء الله تعالى

نأخذ طنجيرا نظيفا فالق فيه من العسل ثلثة ارطال او قد تحته وانزع رغوته  
 وصبه عليه من الشيرج او السمن الطري نصف رطل ثم او قد تحته وقود البشاشي  
 بغلي غليان وخذ من النشا الحلو ثلث رطل فاستحقه في هاون سحقا ناعما وذوقه  
 سائلا ناعما ثم نضبه عليه بما وما ورد وسحق كافورا ومسك واجنه بدني



الى الرقة ما هو قليلا فانه اجود لعمارة والحق من الزعفران فيه نصف درهم  
 في الطبخير واضربه ابد لا تفتر من تحريكه من اول ما ينصب الطبخير الى ان  
 ترفعه فانما يحى صفاؤه وحسن لونه من جودة العسل والنشا والضرب فاذا  
 بدا ينعقد فزد من الدهن وسقه قليلا ثم اضربه ابد حتى ينفذ الدهن  
 فتصفى الاول فاذا ول من الطبخير فاذا ارضاك لونه وانعقادده وصف ما عليه  
 الدهن وانزله عن النار واغرفه في جام وان اردت ان تعملها مخلكة شديدة جدرا  
 فزد العسل وانقص النشا واعقد على العمل الاول وارضحه رصحا شديدا فانه  
 يحيى معلقا ان شاء الله تعالى

**طبخير الحصى**

تاخذ من العسل ما شئت من اجوده وتلقيه في الطبخير وتنزع مرغوته ثم يلقى  
 عليه من ماء النشا شحج لكل رطل سكر حبه ملون بالزعفران او بما يستبان ابرويز  
 ولكن نشا شحج حينا ثم او قد تحته بنا دليته وفودا رفيقا واضربه ضربا  
 جيذا باصطلام فاذا البند ينعقد فامده بمن جيد طري او شيرج طري فلا تزال  
 تسقيه بعد ان تعطينه من النشا الملو ما يحتاج اليه وتعقد حتى يبيض ويتدفق  
 وترفعه ان شاء الله تعالى

تاخذ من الارز النقي

فتغسله

فتغسله بالماء الحار غسلا نظيفا وجففه تفعله ذلك ثلاث مرات ثم يجعله  
 الشمس حتى يحكم نشافه ثم تطحنه انعم ما يمكن وتخله بوقايو او تقطع حريبا فان  
 اردت استعماله وحده فخذ لكل رطل من العسل نصف رطل من الارز المطحون فاذا  
 عولت فخذ طبخيرا نظيفا وضع فيه عسلا وتنزع مرغوته وصبي عليه من الشيرج  
 الطري نصفه واغله ثم ديف طبخير الارز بقدر الحاجة بتغليل ما وما ورد ويبرط  
 كافر مسحوق وصبه عليه ولا تفتر من التحريك بالاصطلام حتى ينعقد ويبيض  
 دهنه فاذا بدا في الانعقاد فاسقه مر بذا طريا ثم اذا قذف دهنه نصفه  
 عنه وانزله عن النار وابسطه وانتز عليه سكر اطهر زد ان شاء الله تعالى

**طبخير الاسهال**

جزؤ ومن السكر الطهر من النفى جزؤان ومن العسل جزؤ وبنزع مرغوة  
 العسل ويسبك السكر وتنزع مرغوته ويخلطان جميعا ويوقد تحتها بنار  
 معتدلة ثم يترك فيه اللوز ويحرك حتى ينعقد فاذا انضج سقيته فما وجد  
 ما ورد قد شح فيه مسك وكافور ويرفع ان شاء الله تعالى

يؤخذ من العسل رطل ويرفع في طبخير على النار وتنزع  
 مرغوته ثم يعيد بعد نزوله عن النار ويترك الى ان يبرد ثم تقعد الى صفرة خمسة



بَيْضَتُهُ وَلَا يَكُونُ فِيمَا شَى مِنْ الْبَيَاضِ فَيَضْرِبُ بِسِكِّينٍ حَتَّى تَخْتَلَطَ فَإِذَا اخْتَلَطَ  
صَبَبْتُمَا عَلَى الْعَسَلِ الْمَبْرَدِ وَشَتَلْتُمَا إِلَى نَارِ هَادِيَةٍ وَصَبَبْتُمْ عَلَيْهِ مِنَ الشَّبِيرِ <sup>الطري</sup>  
الطَّيِّبِ مِزْجًا وَحَرَكَتَهُ أَبَدًا حَتَّى تَصِيرَ فِي تَحْنٍ الْفَالَوْدَجِ وَفُتِّرَتْ لَهُ لَوْثًا  
فَإِنْ أَرَدْتَ أَنْ تَعْقِلَهُ فَافْعَلْ وَإِنْ أَرَدْتَ أَنْ تَنْزِلَهُ فَانْزِلْهُ وَاعْرِضْهُ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى  
**صفة فالودج البليخ** يُوْخَذُ مِنَ الْبَلِيخِ الشَّدِيدِ الْخَلَاوَةِ خَمْسَ بَطِيخَاتٍ  
فَتَقَطَّعَ حَزْرًا ثُمَّ يَرْمَى عَلَيْهَا الْقَشْرُ مِنْ غَيْرِ اسْتِقْصَا عَلَيْهِ ثُمَّ يُمِرسُ بِالْيَدِ وَيَصْفَى  
وَأَسْعَ يَكُونُ مِنْ شَعْرِ فِي غَضَارَةٍ وَأَسْعَةٍ تَفْعَلُ ذَلِكَ بِالْبَلِيخِ حَتَّى يَنْزِلَ لَهُ وَيَقَى  
تَغْلَهُ ثُمَّ يُوْخَذُ نَسْفَ دُحْلِ مِنْ نَشَا وَيُلْقَى عَلَيْهِ نَسْفَ دَرَاهِمٍ زَعْفَرَانٍ مَسْحُوقٍ وَيُمِرسُ  
النَّشَا بِأَوْقِيَّتَيْنِ مِنْ مَاءٍ وَيُوْخَذُ مِنَ الْعَسَلِ مِزْجًا لَنْ يَجْعَلَ فِي طَبْخِهِ وَيَصْفَى عَلَيْهِ  
النَّشَا وَيَصْبَتْ فَوْقَهُ الْبَلِيخُ وَيُقَدِّمُ تَحْتَهُ بِنَارٍ لَيِّنَةٍ حَتَّى يَنْعَقِدَ ثُمَّ يَسْقَى الدَّهْنَ  
فَإِذَا انْفَجَحَ وَارْخَى دَهْنَهُ انْزِلْهُ عَنِ النَّارِ وَجْعَلْ فِي جَارٍ وَإِنْ أَحْبَبْتَ أَنْ يَكُونَ  
اسْتَدَّ حَلَاوَةً تَحْلِي بِقَلِيلِ سَكَّرٍ مَعَ الْبَلِيخِ ثُمَّ يَقْدَمُ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى **صفة**  
**طبخ** نَأْخُذُ جَزْوًا مِنَ عَسَلٍ وَمِثْلَ وَزْنِ ثَلَاثَةِ دَهْنِ لَوْنٍ  
أَوْ شَبِيرٍ طَرِيٍّ يَجْعَلُ فِي طَبْخٍ بَعْدَ إِخْرَاجِ رَغْوَتِهِ ثُمَّ يُقَدِّمُ تَحْتَهُ بِنَارٍ لَيِّنَةٍ  
ثُمَّ يَحْكُوكَ حَتَّى يَسْتَدْرِكُوا ثُمَّ يُوْخَذُ مِنَ النَّشَا الْخُلُوفِيَّاتِ بِمَا وَزْنُ زَعْفَرَانٍ أَوْ مَا بَشْتَانِ

دواء ثلثه

أدوية

أَبْرَدَ بِرُثْمٍ أَمْرَسَهُ حَتَّى يَلِينُ ثُمَّ صَفَّاهُ حَرَقَةً رَقِيقَةً ثُمَّ حَزَمْنَاهُ قَدْرَ عِيَارَةٍ وَهُوَ <sup>شباب</sup>  
جَزْوَةٌ يَابِسَةٌ ثُمَّ ضَبَبْتُمَا فِي الطَّبْخِ وَأَضْرَبْتُمَا حَتَّى تَحْنُ وَيَنْعَقِدَ بِنَارٍ مُعْتَدِلَةٍ فَإِذَا  
قَدِّفَ دَهْنَهُ أَخْرَجْتُمَا أَوَّلًا حَتَّى تَخْرُجَ ثَلَاثُ الدَّهْنِ ثُمَّ انْزِلْهُ وَاجْعَلْهُ فِي جَارٍ  
مَدَّهُونٍ بِدَهْنٍ الْفَسْتَقِ **طبخ** نَأْخُذُ السَّكَّرَ الْقَنْدَ النَّقِيَّ فَتَجْعَلُهُ عَلَى النَّارِ وَتَحْلُوهُ وَتَخْرُجُ وَتَحْمِلُ بِنَارٍ  
ثُمَّ نَأْخُذُ لَهُ قَوَائِمًا عَلَى النَّارِ فَإِذَا قَوِيَ أَخَذْتَ لَهُ مِثْلَ وَزْنِ نَسْفَ دُهْنٍ أَوْ مِثْلَ وَزْنِ  
أَوْ سَمْنًا أَوْ مِثْلَ مَعْسُوكًا طَرِيًّا ثُمَّ نَضَبْتُمَا عَلَيْهِ وَيَكُونُ قَدْ أَخَذْتَ مِثْلَ وَزْنِ نَسْفَ  
نَشَا حُلَاوَةٍ بَالِغَةٍ ثُمَّ حَلَبْتُمَا وَكَافُورٍ حَتَّى يَبْرُقَ فَإِذَا غَلَى الْجَلَابُ بِالْأَدْنَى صَبَبْتُمَا  
عَلَيْهِ مَاءَ النَّشَا فَإِذَا ابْضَحَ وَقَدِّفَ دَهْنَهُ وَكَوْنُ قَدْ أَرَدْتَ مِنْ لَبَا بِلَوْنٍ لَيِّنٍ  
شَبَابًا مَرَّقًا مَحْكُوكًا فَدَرَّ عَلَيْهِ مَاءَهُ بَعْدَ نَزْوَلَةِ النَّارِ وَأَضْرَبْتُمَا فِي بَدَنِ الْخَبِيصِ  
صَرِيحًا جَيِّدًا فَإِنَّهُ إِذَا أَبْرَدَ كَانَ لَهُ فِيهِ مَعْنَى وَأَرْفَعَهُ إِلَى جَارٍ وَانْزِلْهُ أَيْضًا عَلَيْهِ  
سَكَّرًا مَدَّقًا وَمِثْلًا بِالسَّكَّرِ ثُمَّ أَعْمَلْ شَابِيرَاتٍ مِنْ سَلَوْدٍ وَنَشَا وَاسْمُ لَوْنٍ  
مَقَشَّرًا (أَحْمَرًا وَأَصْفَرًا) وَأَخْضَرًا وَمِنْ لَبِ الْفَسْتَقِ أَيْضًا ثُمَّ نَأْخُذُ نَاطِفَ عَسَلٍ  
عَلَى الْمَسَارِ فَيَسْلُسِلُ وَيُظْفَرُ مِنْ ذَلِكَ النَّاطِفِ وَهُوَ حَادٍ عَلَى الْخَبِيصِ قَبْلَ أَنْ يَنْشَبُ



للجام ثم صُفِّ عليها اللوز الذي هيأت والفستق هذا على القبة والنزائين  
 القبة ان شاء الله تعالى **بوخذ ثلاثة ارطاب من**  
 العسل الجيد فيصير في طنجير ويوقد تحتها وينزع رغوته ثم يوخذ ثلثي درهم  
 فيذاف بقليل ماورد ويصب عليه ويجرك حتى يختلط بالعسل ويتلون ثم تكون  
 قد اعددت رطل لوز مقشر مدقوق ناعما وتخلطه بمثله سكر ابيض مذكوقا  
 وترش عليه ماورد فتطرحه على العسل وتحركه وتصب عليه رطل شير طري وتترك  
 فيه ربع رطل سميد حواري بعد غليانه ولا تمد له من الضرب والتحريك الى ان يبرد  
 في شئ مبسوط ويطرح عليه ذفاف السكر ويقدم ان شاء الله تعالى  
**بوخذ رطلان من لبن البقر او الضان او المغز السمين الجليب**  
 ونصف رطل نشا ويوقد تحتها ويأخذ الرغوة من العسل وتذيب النشا في اللبن  
 وتبخر عليه بنار لينه حتى ينضج ثم يلقى عليه اياما من جوز وهو اوفى  
 او الشيرج او اللبن ويجرك لا يغتر عنه وعلامة نضجه ان يوخذ عود فيفقد  
 فاذا ذاق الطنجير بالعود يحل انزاله قبل ان يسرع اليه احترازا والذخيرة  
 ثم يصرغ في اربع سكرينات واحدة كبيرة وثلاثة سفار بعد ان تمسح بها بطن  
 الجوز لئلا يبلص ثم يجعل رقاقة في وسط الطنجير وتقبل السكرجة الكبيرة

وسهل

وسطها والضماد حولها وتبقط بالزعفران ان شاء الله تعالى **صفة خبيث**  
**اسيان الحلاوي** يوخذ من النشا قبيل بالما قدر الحاجة ويجن ويجعل في غصاة  
 ويعز منديل ساعة ويوخذ طنجير فيصب فيه شير طري فاذا سخن انزله وصغره  
 الى الطنجير فيغلي ويطرح عليه النشا بعد ان يذاف ويذاق لئلا يكون قد حمض  
 حتى ينضج واحذر ان يجتوق ثم يذاق فان لم يلتزق بالغم فقد نضج فالق عليه السكر  
 المدقوق المتحول يدبر عليه قبلا قليلا بمقدار ما تريد من حلاوته ويجرك فانه يربطه  
 فاذا نضج انزل عن النار وجعل في سكر جفاد في جام وزين بلوز مقشر وقشور  
 مقشر فان احببت ان تلونه فافعل واعمل ناطف المسمار من عسل وسلسله من قوتها  
 وهو خاثر مثل القبة التي ذكرنا قبل واعمل في وسطها صنم مائة على شبه البناء  
 عليها لونا غيرهما من الترابين فانه يحسن ان شاء الله تعالى **صفة اخرى**  
 يوخذ لوز مقشر فيدق ناعما كالطحين ويلقى في طنجير ويصب عليه قبيل ماورد وما لونه  
 ويلقى عليه مثله ثلاث دفعات سكر امدقوقا منقولا ثم يصب عليه دهن الجوز ويوقد  
 تحتها بنار لينه ويجرك حتى يبلغ قان اردته اصفر لونه بزعفران مضاف وسقيته  
 آياه في الطنجير فانه طري فاحسن ان شاء الله تعالى  
 يوخذ من الشيرج الطري او غيره من الدهن الطيب في الادوية طرا ومن الرقيق السميد نصف رطل



ومن السكر والعسل رطلان فيجعل الدهن في طنجير ويلقى عليه الدقيق ويوقد تحت النار  
لينة فاذا احمى وتغلى صلب عليه العسل ثم دق السكر واخله وذره عليه ولا تغفل عن  
تحريكه حتى ينعقد ثم يضاف نصف درهم زعفران بما ورد ويصب عليه وينثر عليه من الخشخاش  
الابيض المدقوق او قينان ولا يقد اليد من تحريكه من اول ما يقع في الطنجير الى ان ينزل  
عن النار فاذا انقعد وقذف دهنه فانزله وبرده والق عليه من السكر المدقوق  
ولونه وابسطه في جام **وصفة اخرى** يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق  
رطل ومثله من الدهن ويجعل في طنجير ويؤخذ من السكر النقي رطل ونصف ومن العسل  
المنزوع الرغوة رطل فخلان جميعا بنصف رطل ما ورد ويلقى عليه ثم يوضع الطنجير  
الذي فيه الدهن واللوز على نار لينة ويلقى عليه ثلث رطل دقيق سميد ويحرك حتى يغلى  
عليه ثم يصب عليه حل السكر والعسل الذي كنت قد خلطته بما ورد ويضاف درهم زعفران  
ويخلط به ويحرك الى ان ينعقد فاذا انقح وارجى دهنه انزل وجعل في جام ان شاء الله  
ويؤخذ من اللوز المقشر رطل ونصف **وصفة اخرى** يؤخذ من السكر النقي رطل ونصف  
فيذوب ثم يقطع كل نصفين باربيط ثم يخفف فاذا اجف اخذ له ثلاثة ارطال عسل  
فاذا اغلى نزع رغوته وورد على النار حتى ينعقد ثم ينزل ويحرك فاذا ابرد كسر عليه  
بياض سبع بيضات ويحرك حتى يبيض ويصبو مثل الناطف وينعقد وعلامة

انقاده

انقاده ان يعز فيه راس خلال ثم يضرب به على الظفر فان لم يلبض فقد نضج ثم  
يلقى عليه اللوز ويحرك حتى يخلط وييسط بالشويق على خوان او رخامه ويدرج  
ما يدرج اللوز ما ورد فاذا ابرد وامكن قطع كما تقطع اللوز ما ورد ويصفى في جام  
ويؤخذ من السكر رطلان ومن العسل رطلان **وصفة اخرى** يؤخذ من السكر النقي رطل ونصف  
ويلقى في طنجير ويصب عليه ثلث رطل ما ثم يوقد تحت النار لينة وتزع رغوته  
ويضاف في ما ورد نصف درهم زعفران فيخلط به على النار ثم يرفع من الطنجير ويصفى  
ويطرح فيه من السميد الطري رطل وربع ثم يجعل الى الب الكحل المحلول فياخذ  
منه او قينتين ومن النشا او قينتين ومن دقيق السميد او قينتين ومن دقيق الارز  
او قينتين فيجلى الجميع ثم تخلط بالماء ثم تضرب اذا غلى السميد ولا تزال تحرك حتى  
فاذا انقعد صلبت عليه العسل والسكر المحلول ثم لا تزال تحركه تحريكاً خفيفاً  
سريعاً حتى اذا قذف دهنه انزلته عن النار وعرفته في جام وقد مرته ان شاء الله  
ويؤخذ من السكر رطل ونصف **وصفة اخرى** يؤخذ من السكر النقي رطل ونصف  
عذب ومثله زبد او زبد طرياً عذباً فيصبت في طنجير نظيف فاذا اغلى يطرح  
من سميد الحواري نصف رطل وقلبي حيث لا يمسسه النار ويخلص فاذا انقعد  
عليه ربع رطل ما ويحرك حتى يوطب ثم يؤخذ من السكر النظيف النقي المدقوق



رطلان فيذره عليه ويجرك الى ان يعتقد نحو يكامتو اليافاذا انعقد وقذف دهنه  
 ينزل من ساعته الى الارض حتى يبرد ويدر عليه السكر السليماني اسفل الحياض ويصير  
 للخبير فوقها ثم يدرا ايضا فوقه سكر ايض مدقوق ويقدم ان شاء الله تعالى  
 بوخذ نصف رطل دقن سمند  
 منقول فيقال في الطبخير بربع رطل شيرج عذب او الزيت الطرى العذب حتى يصير  
 ثم ينزل عن النار ويخرج من الطبخير الى مضارة فيبرد ثم بوخذ الطبخير فيعاد الى  
 النار ويمسح ويخرج فيه من الجسل النقي المنزوع الرغوة رطلان فاذا اتمى نثر فيه  
 ذلك الدقيق بالكف حتى يستوفي من لونه فان ابتدأ بمرده عسلا وقليل ما ورد  
 وتحركه بلا فتور فاذا اخلاط سقيته قدر نصف رطل شيرج وخرجته  
 حتى يقذف دهنه وقطعت النار عنه ورششت عليه قليل ما ورد بكا فور  
 فاذا اغرقت اغرفه على سكر مدقوق وانتز عليه غصن وزينته لوز زرقه  
 فزينته وقدمه طيبا ان شاء الله تعالى

فاخذ من الجزر الحلو الغض  
 ثم تقطعه سدوسا رافا ثم تاخذ لكل ثلاثة ارجال جزر رطل غسل فتشوي غرق  
 الجسل وتذوق الجزر في النار طبخير اذ يطبخا ثم تفرغ فيه الجزر والجسل

الجزر

ثم توذخته نارا معتدلة وتفرغ عليه اذا انقروا الجزر دهن جوز لكل رطل غسل  
 ثلث رطل دهن فان كان دهن فستق كان احسن او لوزا وشيرج طرى ثم اطبخ  
 قبل ان يعتقد العسل ثم لا تحركه الا قشط ارضه اول ما يتحن ليلا يعلق ولكن  
 تفقد بعود او معلقة تجربه لتعلم انه قد بدل يعتقد فاذا انعقد فانتز  
 الطبخير وفرغه في جام من نحاس تزدعه حتى يبرد فانه يصير يابسا طيبا ان شاء الله  
 صفة حبيب من الحور والممر تاخذ من الجزر الغض الحلو ما شئت ومثله  
 لبنا حليبا ووزن الجزر ثورا اجزا سوا ثم خذ قدر اظيفة براما فاطرحه  
 ودله في ثور معتدل النار واخلها من الرواح ثقبيا بقدر سعة الاصبع ثم تركها  
 بقدر ما يمتلئ الحليب وتخرجها وقد دقت لها جوزا وسحقته قدر نصف درهم  
 سنبلا ومن نجيبلا فتشوي الحليب فيها وتضربها ضربا جيدا فان كانت شديدة  
 وقد جات رقيقة فزد لها لباب جنز سمند وان كانت في حرقها وحرلا وثقا  
 فافرع عليها شيرجا طريا واغرفها به وان كانت ناقصة الحلاوة وهي فتقذ  
 فاضربها ومرتها الثور حتى تنشف وتنحلم فاذا استوت غرقها بالشيرج ان شاء الله  
 تاخذ النفاح البياض الطيب وان كان شاميا  
 صفة حبيب من الحور والممر تاخذ من الجزر الحلو الغض  
 لبنا نيا ونول الجيد مهي شيت فتشويه من قشره الحقيق وتشتقه فيزج حبه



واطفأه التي على حته ثم تبسطه على كساء او حصير في الشمس حتى تجف و  
 مثل الكحل يمسأ فندقه او تطحنه وتخل بمخل واسع ان امكن وترفعه  
 وتكثر منه ليكون عندك معدا فاذا اردت ان تعمل منه ثلاثين درهما من  
 الدقيق السمذ الفاني ثلاثين درهما فتخلطها جميعا ثم تعمد الى لوز مقشر وفتش  
 فتخرج دهنها من كل واحد ثلث رطل وناخذ طنجيرا نظيفا فنلقى فيه ثلث  
 رطل زبد ثم نوقد حته فاذا انش الدهن القيت فيه السمذ والنفاح المخلوطين  
 حتى اذا اعلت حركته باصطلم قليلا قليلا ثم نلقى عليه ان شئت من حل السكر المصفا  
 ميا وان شئت عسلا منزوع الرغوة ميا ثم حركه حركا شديدا وصب عليه  
 من دهن اللوز والفسنق ما يحتاج فاذا انعقد فاطرح عليه ما ورد بسك  
 مسحوق وحطه عن النار وانتز عليه سكر امدقوا وحركه الى ان يبرد وارفعه  
 في جام وارمله بسكر وقدمه ان شا الله تعالى **صفة في غير وقت**  
 يؤخذ الثمر القشيب وهو القشيب اللبن اللحم فينقع في الحليب فاذا استنقع ليثله  
 اخرج الى العسل الماذى فجعل فيه فانه لا ينكره اكله من انه رطب **ور**  
 احب ان يجعل بدل لواء لوز مقشر افا فعل فانه يكون اطيب واعذب اطيب  
 ما يؤكل الرطب والتمر بان يجعل في جام ويكسر عليه الثلج فاذا برد كان لذيدا

طيبا

طيبا وقد يؤكل الشهد ايضا مبردا بالثلج دقت حول انايه وكان المامون  
 يفعل ذلك بالتمر والرطب المحلوا وكان الواثق لا تقدم له القطايف الا في  
**الكتاب السادس في النسيج على اللوز**  
**واللوز المقشر** يؤخذ من اللوز المقشر نصف رطل  
 فيدق ناعما ويجزل ثم يجلى في طنجير من السكر النقي رطل ونصف وينزع  
 ثم يؤخذ من دهن اللوز نصف رطل فيصبيه ويجرك ويؤخذ من خبز الناطف  
 السمذ المفلى بالستبرج الطري ربع رطل فيدق ويخل ويطرح على السكر المحلول  
 ويجرك ويطرح اللوز المدقوق ولا يقطع التحريك ولا يكون بين شي من عمل هذه  
 المواجه مهلة بل يكون مهيئة معدة فيلقى واحد بعد الاخر ولا يعقل  
 التحريك الى ان ينعقد ثم تحط عن النار ويجرك الى ان يبرد ثم يرفع الى الجوام  
 ويذر عليه سكر مطيب مسحوق ويرش عليه ما ورد في طنجير **صفة انكاف**  
**طنجير** يؤخذ لب جوز فيقشر ويدق ناعما ثم يؤخذ مثله لوز مقشر  
 فيدق ايضا ناعما ويؤخذ ايضا كوز سكر نقي لوزها دقتين فيدق ويخلط  
 الجميع ثم يؤخذ طنجير فيجلى على النار ويصب فيه من الستبرج الطري لوز ثلث  
 المخلط وهو وزن نصف السكر اذا اتمى ثلثه عليه من دقيق السمذ لوز نصف



الشيوخ فاذا انقلى صلب من العسل بوزن الشيوخ ولا يفتقر من التمر  
 وتنبغ خمس درهم نشا مذابة في اوقية ماء ومثلها ما ورد لكل رطلين من  
 السكر والعسل ثم يجرى ويطرح عليه الجوز واللوز والسكر المخلط المدقوق  
 ويجرك الى ان ينعقد متواليًا في طريقه شيئا بعد شي فاذا انعقد من غير النار  
 وحرك حتى يبرد ثم غرق في جام وذر عليه ربع رطل سكر وقدم ان شا الله تعالى  
**سنة خلوص العسل** يؤخذ اللوز المقشر فيمحص بجنت لا تخرو ولا  
 تحتوق ثم يدق ناعما ويؤخذ مثله سكر لائقا ايضا فيدق ناعما ثم يخلط  
 جميعا ويرش عليها ما ورد بحيث تغصها مثل اقوى عجين ويطين بكافور ثم يخذ  
 منه في قوايب خشب العناب على خلقة السمك ثم تجفف وتصفى في جام منفردة  
 ثم يؤخذ بقدر ما يغرها من عسل مذوع الرغوة فاجعل محه مثل خمسة  
 وصب عليه ما ورد قد اذبت فيه زعفران انا يستع لونه واجعله في طنجير على حم  
 وحركه حتى تخن وياخذ قواما ثم صب فيه من جوارب الحمام فانزاع غير حار ليلًا  
 يقع على السمك فيغيره ويرده وتقدمه ان شا الله تعالى

يؤخذ من قوايب العناب فيقشر بالماء الحار منه قدر

دطر

دطر ويجفف ويحصر جميعا من غير ان يسه ثلثون الحصص ثم يدق ناعما ويؤخذ  
 من السكر النقي رطل واحد فيدق ثم يرفع الغضارة ويرش عليه قليل ما ورد  
 ثم يطرح عليه قبل الغسق المدقوق ويجعل جميعا قدر يخلط اجزاء وهاهنا ثم  
 اقراصا ورطبًا ونماثيل سنبوسج وخيارا ويطبخها ان اردت بقالب وتجففه  
 في طبق اسيل ويقدمه ان شا الله تعالى  
**سنة خلوص العسل** يؤخذ من اللوز المقشر رطل فيدق ناعما ثم يؤخذ من جوز الهند جوز ثمان  
 طريتان فيقشران ويوقدان حتى يخرج دهنهما ثم يخلطان مع اللوز ثم يؤخذ  
 السكر ثلاثة اربال فيدق ويخل ويجزل منه ربع رطل ثم يلقى الباقي على جوز  
 مع اللوز المدقوق ويلقى عليه نصف درهم زعفران مطحون ويخلط الجميع بعجن  
 ويمر جيدا ويصب عليه نصف رطل دهن لوز ويلت ايضا فاذا اخلطت  
 وصار كله شيئا واحدا يسط على حمام وتنثر عليه ربع رطل السكر للحذر ولا  
 ينز على الجنيه الرطب يزبن بلوز ان شا الله تعالى

يؤخذ من جوز سمز مجوز رطلين فيدق قديم في القوز ثلاثة اربال او من السكر  
 الفانيق الجفف في الفرن لينة او من الجوز السمز الرقاق المجفف في القوز المجوز بالسكر  
 ناعما ويجزله في فضة او طبق خلنج ثم يؤخذ من الزعفران نصف درهم او من السكر  
 ناعما ويجزله في فضة او طبق خلنج ثم يؤخذ من الزعفران نصف درهم او من السكر



او ازاد او معقلى فيفصح من عجمه و قشره ثم يوحذ طنجير فيوضع على النار ويصبت فيه  
من الشيرج الطرى الطيب طرا فاذا اجمى طرح عليه اربعة ارطال من التمر المفلس وحر كفاذا  
اجمى رفع في الدال عن النار وطرح على الثلاثة ارطال الحنظل المدقوق كدائم الفيت و عجن به  
الحال عجنًا جيداً وهو حاد الى ان يبرد ثم يقرص اقراصاً ويرفع ويكون كغضارة قد اعد  
فيها ما ورد قد سخن فيه كما نور فاذا ارفع التمر من الطنجير ششت عليه منه وهذا هو  
عمل الحليل الذي يعمل له خواص لطيفة فكة وهذا عياره فاذا اردت الكثير فضاعفه <sup>الذي يسهل الله على</sup>

### باب الفاسق والفسق في قول الخريجات والمطويات

ارطال ويوحذ ست بيضات فيعجن بها مع لوزة جيرة وقليل دهن عجنًا قويا ثم يترك  
ساعة بحيث تتحرك فيه الخثرة ثم يوحذ بعد هذا فيقسم نصفان فيؤخذ النصف الاول  
فيبسط على قدر سعة المقل الذي يوضع فيه ثم يقيم له من نخالة حرقه حافة مثل  
جانب المقل فيبسط فيه رطلا شيرجا وثلاث رطل غسل منزوع الرغوة ونصف  
سمن طري ثم يوحذ النصف الثاني فيبسط رقيقا على قدر سعة وله حرف  
رقيق فاضل يطوى على حافة ذلك الاول ويندى حرقه بالماء ليلصق ولا يترك فيه  
شرا ولا شفا يخرج منه شيء ثم يصبت المقل قبل شيرج او مزيد ويوضع فوقه القدر

المطبق

المطبق في المقل ويكون على قدر سعة ويمسح وجهه بالماء ويجده الشيرج ثم  
تدلى المقل في تنور قد خبز فيه لينضج او في قدر او في تنور خباز الرصاصي وتغطي  
التنور فاذا اخرج وقد تورد وليس في رطبه ثم يرفع من المقل او تضعه او  
كبير فيترك حتى يقل حره ثم يمسح ويلبس ويخلط باليد بغير كاجيد حتى  
كالزبدية ثم ينفذ عليه سكر مدقوق ويوكل فانه يحرق غايه الطينة والجودة  
ان شاء الله تعالى **صفة طنجير الحنظل** يوحذ من دقيق السمك ثلاثة ارطال

فتعجن عجنًا جيداً ثم بعد الى عشرين بيضة فتقصرها عليه تعجن بها الى ان يبرد  
ويختلط في اجزائه ثم تتركه مقدار ساعة ويكون قد عجنه بحنظل ثم خذ  
رطل شحم الكلى قد قده دقا جيداً حتى يصير مثل الملح ثم تقدر في القدر البوام التي  
حافة طويلة فنطلى القدر بالشحم من داخل حتى لا يبقى من الشحم شيء ثم تقدر الى ربع  
رطل شيرج فتصبه في القدر ايضا ثم تصب القدر ذلك العجين وتجهله في تنور

قد خبز فيه واجمى وتغطي التنور فاذا علمت انه قد نضج البيض <sup>العجين</sup> وخرج  
عمدت الى غود من شباب فتقتر به العجين حوله ووسطه ثقباً تنزها الى  
القدر وتتركه في التنور حتى ينضج جيداً ثم اعد النخبة ثمانية ليل ينسك فاذا  
علمت انها قد نضجت فصجها جيداً اخرجها من التنور وعذرت في الانتظار من الغاية

التي



التي تأسس المدقوقة ما اجبتت من حوز وبنديق ولوز وفتيق  
وتروقتب ولا يكون الامدقوقة وتترك بعض الاتقارب خالطام  
اعمد الى غسل منوع الرغبة فضته بالفد على الفزينة وحركها بيدك  
حتى يتداخل الحسل من جوانبها وفي اتقاربها وهي حارة وريدها الى  
النور لظف واخرجها واقلمها في طيفورية ودر عليها سكر امدقوقة  
واترك وجهها ظاهراً **صفحة من طيبة** يوحذ من اللوز والجوز  
رطل فيدق ناعماً يوحذ من البيض ثلاثون بيضة فتفقص في صفة ويلقى  
من السكر النقي المدقوق طين ثم يلقى بعد الجوز واللوز المدقوقتين يضرب  
الجميع حتى يختلط اجزاؤها ثم تاخذ قدره تطيفة فتصب فيها عشرة ارطال  
لبن طيب حار اخلبه فيه ثم تود تحته وتخلبه الى ان يبقى منه خمسة ارطال  
ثم يصبت عليه البيض والجوز واللوز وتحركه تحريكاً سريعاً متتابعاً حتى يتعقد  
فاذا انعقد فان اجبتت ان تصليه غسله ولا تقطع تحريكه حتى ينحرق عظمه  
عن النار وتورمه ان شاء الله تعالى **صفحة من طيبة** يوحذ  
الطرية فتلقى ثم تجعل في قدر لبن طيب تحرك الى ان يغلي فاذا غلى طرحت  
الاطرية على النار وحركت بذب المعروفة فاذا ابدت تتعقد انزلت

طين

وطين اما سكر او غسله فطرخته عليها وحركتها من غير ان تترسها ثم نصبت عليها  
ثلث رطل زبد او شيوا طويلاً فاذا احكم نفعها فاخرج الجوز منها واصبر عليها  
واغرفها ان شاء الله تعالى **صفحة من طيبة** يوحذ الارز  
فيغسل من اللبن غسل جيد او يجعل في حرقه مجذبة فاذا كان من الغد حتى ناعماً  
كالدقيق ومقداره ان يحول لكل رطل ونصف منه عشرة ارطال من اللبن الحليب  
فيجعل في قدر ويجعل على النار حتى يغلي ثم ينثر الارز عليه كما يدير الدقيق وتحرك حتى يجف  
على نار معتدلة ويصبت عليه دهن جوز او من طري فاذا انفتح دهن عليه سكره  
طيرد فان ابيض اليه ايضاً ترك بحاله وان اردت صفرة صغر من عفران ان شاء الله تعالى  
**صفحة من طيبة** يوحذ فائقة فتتطف وتغسل وتجعل  
قدر قد اغلى فيها رطل ماء ولا تزال كذلك حتى ينشف وتغلى ويطرح فيها قليل من  
وكون ود ارميني ومن عفران ثم يوحذ من جليب الصان او المعر سبعة ارطال فتصب  
الفدر وقد غسل من الارز الجيد رطل واحد فاذا غلى اللبن يطرح عليه الارز مع الدبا  
ثم يوقد بنار معتدلة فاذا ابدت الارز فيفجع صب عليه من الغسل رطلان ونصف  
وحركه بلطافه حتى لا ينسخ الارز فان خشنه ثانياً في السكك ثم يتبع النار من  
وتريخه بما ورد ومن عفران ان شاء الله تعالى **صفحة من طيبة** يوحذ



خبز سمن او فرائي فينقع في لبن حليب حتى يغيرها ثم يؤخذ نصف رطل سكر  
 او على قدر الخبز قدره واخلطه ثم خذ قدرًا نظيفة فضيرة الجوانب واسعة  
 فاطرح فيها رطل شحم ونصف رطل زيت طيب واغلبها فاذا علمت انها قد ذابت افاطر  
 الخبز واللبن والسكر وخذ رقاقة فضيرة في جوف القدر وضع عليها الخبز واللبن  
 والسكر ولف الرقاقة عليه حتى لا يخرج منه الى القدر شي ورد القدر الى النار فحم ليترقاذا  
 علمت انه قد جمد فاجزه من النار واقلبه في طيفورينة وقدمه ان شاء الله تعالى  
**صفة عجينة لوز خضراء** تاخذ من الدقيق السمن الجيد فتجده ثم تأخذ  
 لوزًا وفتقه وتصنوبه امتقا مقطوعا بالسكين صفادًا فخلطه كله بالعجين خلطًا  
 جيدًا حتى يصير كله واحدًا ثم تدعه ساعة بقدر ما يبارح خبزه واياك ان تدعه  
 يخمر فيفسد ثم تنصب الطحين عليه سمنًا طريًا او دهن الجوز بقدر ما تريد  
 ثم تحمل من العجين الذي اخلطت على هيئة الفرائي واياك ان يكون العجين شديدًا  
 فتفسده فاذا انش الدهن في الطنجرة التي فيه واحدة واحدة فكلما انضجت واحدة  
 اخرجتها وجعلت اخرى مكانها وتقلبها حتى تحمر فاذا افرغت من ذلك اجمع قطعت  
 الطنجير وصبت في عسلًا جيدًا ثم تعقده وليكن البز من الناطف ثم خذ من بقية  
 اللوز والفتشوق والبندق والبستور وبنو النار جمل فتقطعه وتلقه في الطنجير

السكر

لا يتغير

العسل المعقود واخلطه ثم سلسله على الاقراص ثم ارفعه في السلال واجعله حتى  
**ابا حبيب الناح والفتشوق في عمل اللوز بنو النار** فتقطعا  
 صفة لوز بنو النار يؤخذ من اللوز بنو المعول على الطابق صفتا  
 بعد ان يبرد حتى يتقا لينه ثم يؤخذ من الفتشوق واللوز المقشور نصفين فينعم دقها  
 ويرش عليها ما ورد قد نفع فيه من الليل حببات قرنفل ويضاف اليه حاجته من السكر  
 ويخلط جيدًا ثم يجشي به خبز اللوز بنو ويقطع ثم ينضد في جام لطيف ويروى  
 دهن اللوز الطري وينثر عليه وبين تضاعفه سكر طبرزد مدقوق ومن اراد  
 ان يلقي في هذا اللوز بنو مصطكي ومسنًا فيفعل فانه غاية من الغايات **صفة**  
**لوز بنو النار** يؤخذ من اللوز واللوز المقشر النقي بقدر الحاجة  
 ثم يؤخذ مثلاه سكرًا طبرزد فيدق كل واحد منهما على حدة ثم يخلطان جميعًا بما  
 وجبة مسك وما ينظر طعمه فيه من المصطكي ثم تقم الى جوار ولوز غير الاول فتخرج  
 دهنها ويعزله في زجاجة وتأخذ ورق اللوز بنو المعول اللوز فتشوه بالسكر  
 واللوز خشقًا يلبسًا ثم تقطع على حسب الشهوة من الصغرى والكبرى ثم تأخذ بربنية  
 اما غصارة واما زجاج فتجعي ذلك اللوز بنو فيها حتى تقارب الامتلاء وتنصف فيها  
 من ذلك الدهن ما يغمر جميع ما في البرنية وتشتغل في الخضر والسكر



**اليابس** يؤخذ من اللوز للقشور رطلان ثم يذاق من المر ويدق <sup>عما</sup>  
ثم يعزل ويؤخذ من السكر النقي أربعة أرطال فيدق ويعزل منه نصف رطل ثم  
يؤخذ طنجير واسع أو نفرة واسعة فيصب في أحدها ثلثي رطل ماء ثم يطرح عليه السكر  
ويوقد تحته بنار معتدلة حتى تصعد غوثته ثم يصب عليه من الماء المخلوط ببياض البيض  
وتحركه ويفعل ذلك كلما رأى الرغوة سودا إلى أن ينفا ويصفو ثم يحرك على النار  
إلى أن تنح قليلا ويصير في قوام اليابس فيرش فيه ما ورد فيه طيب ثم يطرح عليه  
اللوز المدقوق ويخلط ويحيط عن النار ويضرب بدكشاب السكر أو خشبة مثل  
ما يضرب إذا عمل سكر سليمانيا فإذا ابيض ونبث دفع من الطنجير منه قليلا  
ودر على طبق من ذلك السكر المدقوق المعزول تحته وسحق فيه كافور ومسك ثم يعبر  
مثل القبضة ويفعل تحت اليد مثل القثاية ثم يقطع بالسكين طول الاصبع أو ما  
أجبت ثم يصب جام كما نصف القطايف ويترك حتى يبرد ويقدم إن شاء الله تعالى

**السكر المطبوخ** يؤخذ من قيق السمندر رطلان ويؤخذ طنجير  
فيجعل فيه نصف رطل دهن ويوضع على نار لينه فإذا أعلى الدهن نثر عليه ذلك  
الدقيق وحرك حتى يتحسرين فيصفى ثم يصفى رطلان من ماء حرك ابد حتى يرحى منه

ثم ينزل

ثم ينزل من على النار ويحرك حتى يقوى وينضج ثم يكرهه ويجعل على مثل  
السكر السليمانى اصابع وحلق واقراص فاذا فرغ من جميعه اخذ رطل  
الحسل أو رطل بقدر الكفاية منزوع الرغوة وورش عليه ما ورد <sup>طبخ</sup>  
ورفع على الجمر سحق ويغلى غلية ثم ينزل عن النار ويؤخذ رطل من سكر طنجير  
فيدق ويخل ويعزل ويؤخذ مقلى حديد أو طنجيراً فيصب فيه رطل دهن  
ثم يوضع على النار حتى يغلى ثم يلقى فيه العجين المعمول <sup>على</sup> مثال السكر السليمانى كما <sup>تفلى</sup>  
الولاية وكما أخرج من الزلاية شئ من المقلى وهو حاد الفى الحسل المسحق <sup>تترك</sup>  
بقدر ما يشرب ويخرج منه أولاً وينضد في جام وينثر عليه وفي تناعيه  
من ذلك السكر المدقوق حتى يفرغ كله ويقدم إن شاء الله تعالى **صفة لا ربة**  
**مستبكية** **والقبة** يؤخذ من الدقيق السمندر الفايق نصف رطل فيجرب  
عجنًا لينًا ويعطى ويصير على تحميره ليلة فإذا كان من العدا اخذ بوزنه <sup>نصف</sup>  
رطل نشا فيعجن بلينة الحبر ثم يخلط ويعجن الحبر بالماء قليلا قليلا حتى يرق  
ويصير مثل عجينة القطايف ويصب فيه قليل من ورق العجين ثم يكون عندك  
معدن اجوزة للحجين وهي اجوزة من زبادي العند يقطع رأسها المدور <sup>تسقى</sup>  
مثل الكاش ثم ترقب الراس الآخر لحاد ثقبه بسحق مثل البيل ثم يصير <sup>تثقب</sup>



العجين كخطة ويعد الى مقلى معتدل الارض حديد او نحاس فيصب فيه من الدهن  
قدرا يغمر الزلاية ويوقد تحت النار حتى يغلي ثم تغرف من العجين الذي احلكت  
عمله في الجوزة للوحة وتنزكها في اليد اليسرى وتشد ثقبها باصبعك الى  
ان تنلى ثم تمسك راسها الواسع باليد اليمنى وتخلي العجين يسيل من الثقب الى  
المقلى وانت تدبرها بيدك وتعمل المشبك على ما تجب اما مدورة او امسا  
معيبة او اما مربعة فان رايت العجين قد جابجيد الجيد اذا وقع في المقلى في  
الدهن تدور مثل الدمالج فارغا مجوفا فا طرحه في غسل قد اغلته على النار  
ونزعت رغوته وطينته واتركه بقدر شربها من الغسل ثم اخزجها منه الى  
طبق الخلو فان كانت جيدة فقدرها وعلامة جو دنها ان تكون في الاكل  
هشة يابسة تنفنت في الغم وتذوب واما اذا جاءت ليننة مثل الجلود  
فليست بلحيدة وانا يكون ذلك من قلة اختمار العجين او رداءة العجين او رطوبة  
في الغسل من قلة نار غليانه او من الزمان مثل زمان البود وكثرة الاندا  
فما كان من نقص الخنة فاصبر عليه حتى يستوى وما كان رداءة العجين تدأويه  
بالبورق وما كان من رطوبة الغسل تعبه الى النار غليانه واجرة بقدر الحاجة  
وما كان من زمان الشا والامطار فيعمل الزلاية في بيت من العزقة الدقية

الناشفة

الناشفة الكثير وقود النار فيها واعملها في ايام الشمال والعزى ويكون العجين قويا  
من النار مغطا من البرد وتخبث عملها في الجنوب فهذا مع جودة البصيرة كاف ان شاء الله تعالى  
**صفة الزلاية** يعجن العجين على مثال عجين الزلاية الشا  
اعني الذي تسمى الزلقنع وتسمى الصفح ويترك حتى يختمرا ختمارا جيدا ثم يؤخذ له  
قدر حجر على مثال الطنجيرا وقدر خرف مدورة فيصب فيها شيئا كثيرا ويخرج  
فيها ويطين وجهها باليد حتى تختل وتخل في تنورها على ديكدان ويطين راس  
النور مقدارا ما يعلم بفتح ذلك ثم يخرج ويجعل في غضارة مقعرة ويقطع باربع قطع  
ويصبت عليها وهي حارة لبن حليب طب يومه لا غش فيه ويخرج عليها سكر طبرزد  
ان شاء الله تعالى وان جعلتها جو دابة ردتها على هذه الصفة الى النور قليلا  
تحت دجاج سمين ان شاء الله تعالى **صفة الكاكية** يؤخذ سميد  
فيجعل في قدر ويغلى بدهن طيب كزباد وشيخ ويغلى بلبن حليب حتى يفتح ثم ينزل  
عن النار وتعمل منه على مثال الزلاية الصغار خلطا ويغلى بشيخ او زيت او سمن  
ويؤكل ان شئت يغسل وان شئت يحرى وهريسية

يؤخذ نشا فينقع بلبن حليب ويضرب ضربا جيدا ثم يجعل فيه شيئا من بورق ويغلى  
بزيت طيب او شيخ او زبد في مقلى برام ويؤكل بالغسل ان شاء الله تعالى



عندى من الخلو ازالا بيئات مدورات ومشبكات صفر وبيض وبلونات  
بالشبح المقشور مقلوآت لينة في المسناعات في العسل المادى مغسول  
كقطيع العقبان مصفونات وقضب الابريز منشور والبعض في البعض مدخلات  
كالوشى او كالحز معولات في السكر الابيض مدفونات عن ناظر العيون بحجوات  
نواعم اذا عضفت لينات

ويؤخذ ثلاثة اذلال من سكر نقي فيدق ويخل بمخل صفيق ويؤخذ رطل ونصف  
دقيق سمن فيخلط مع السكر خلطاً جيداً ويحجن برطل شبح طرى كالحجن الدقيق  
ثم يؤخذها ون فيلقى فيه ويدق حتى يصطك اجزأوه ثم يؤخذ سكر حبه صغيرة  
او ما يقوم مقامها مثل جفنة خشب او حقه صفر واسعة الراس مدورة الاسفل  
فتحشى من هذا الدقيق والسكر ثم تغلى الحقة على خوان حتى يخرج ما فيها عليه فيعمل ذلك  
حتى يفي الدقيق والسكر ثم يؤخذ مقل ملبسوط فضير الجوانب فينضد فيه ما خرج  
من الحقة واحدة بعد واحدة ولا يلصق بعضها ببعض ثم يصير تنورها اذا  
احمر اخرج من المقل باصطام رقيق يدخل تحتها واحدة واحدة وترفع فوقه ويصير  
ذلك في جام نظيف ويصفر ان شاء الله تعالى

ويؤخذ من اللوز اربعة اذلال طرية فيذاق من مرقه وتقتشر ويحفف  
على النار في نقره نحاس ثم يبدق ناعماً ويؤخذ من السكر الطبرزد النقي ثمانية  
فيدق ناعماً ويخلط مع اللوز ويؤخذ من لباب الفرائى رطلان نقيان فيجففان  
في الثور فاذا اخرجوا في الوقت يوش على ذلك نصف رطل ما ورد ويقت في طبق  
ويحفف ثم يبدق ناعماً ويستحق فيه كافور او مسك ويلت فيه ثم يخلط بالوزر  
ويخل الجميع بعد بال ليخلط ذلك كله ثم يؤخذ من الدقيق السمن الفايق النقي خمسة  
عشر رطلاً فيحجن برطل عجين مذوب بالما وبوطلين ونصف شبح طرى  
بذلك عجنًا قوياً يلت بقوة ويفرك ويعدك ويسقى الما خمسة دراهم ويحاد  
عجنه ويكون فيه قوة ثم تقصص على ما يحب من كيرة وصغيرة ثم تاخذ القطعة  
العجين فتدها بالاسطوانة على الخوان مثل اللسان دقيقة الطرفين عريضة  
الوسط وناخذ من الحشو بمخلقة ونحرق بقدر العجين بحيث تفضل القطعة  
العجين ولا يفضل الحشو ثم دقعة عليها وتقسرها وتجمع بين حرفيها وتخرج  
القوامها بحيث يصير الحشو والعجين جسمًا مضمناً لا ينفق فيه نواع  
في الثور وتعودها على شكل الاهلة ثم ينضد ذلك في طبق ويغط بغطاء  
ويشجر له تنورها حتى يبيض فاذا ابيض مسخنة مخرقة مباولة بعد مسخنة



بالمكنسة وجمعت النار في الوسط مثل القبة ثم قدمت الطبق البكر واخذ  
غضارة فيها ماء على راس النور كلما اخذت من الحشو واجدة مسحت على ظهرها  
بالماء يقدري ما يلصق وصفقته في النور جميعه ولا حظته لئلا يقع منه شيء  
النور فاذا ارايته قد مسك الحزقة تغطي الحزقة وتسد الرواج حتى يحرق  
فاذا ارايته قد بدا يتلون فتحت الرواج ورفعت غطا النور فكلما ارايت  
تلون منه شيء قلعت في معزفه حديد كبيرة واسطام يكون بيدك تعلق به  
فاذا اخرجت ذلك يكون كد معدا في غضارة صمغ عربي قد اذيت ما فتمسح به  
وجوه الخشكناخ وترفعه في سله ان شاء الله تعالى **فصل في صناعة**  
**الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب**  
رطل من الوز و رطلان من السكر فيدقان جميعا حتى يخلطوا ثم يخبز من الطمايف  
على هيئة المراتبا على قدر ما تريد من الكبير والصغير ويستحق الحشو طيبا ثم تحشو  
كل طبقة وتعملها على عمل الخشكناخ ثم تلتصقها ببعض الطمايف منصفية حرقا  
على حرفي ويظفر اطرافها ان امكن او ما يحكيه ثم تغمد الى الدهن من الوز او السنجبرج  
في طنجير وتخلطه ثم تعلقها فيه الى ان يجاز ثم تخرجها فتلقها في غسل منزوع الزهق  
قد خط به مثله سكر (محلولا على الزايله قوام قوي قد طرح فيه مسك ومصطكى

حتى

حتى اذا تشربت العسل اخرجت منه الى جام ودر عليها سكر ابيض وبردت و قدمت  
ان شاء الله تعالى **فصل في صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب**  
وخشكناخ جسن النديبر قد كان قبل الطي والتعبير ملطف الاجساد في التدوير  
منقش الاهداب والشعور كما ته على نحسور محشوة بالفند والعبيبر  
وبعد بلونه المكسور قلاه في شيرجه المقتشور قلى بصير مما هو خسر  
فجاء مثل القمر المنير ملسن الاطراف والحصى كانه في زينة المنظور  
بحكى هلاله لاح في دجور يشبه شطر الدرهم المبتور بكف ضاربه بصير  
تدار توى من غسل الفصو معطر من ماء ورد جوري كانه في جامعة البكور  
يا قوم انصاف من الدرر بخاله الناظر في النديبر سطور خطاط الى سطور  
يعاوه شبه الملح والكاوه سافات من سكره المدرو يخال في رداءه المنشور  
ما فيه والرحمن من تقصير اهداه طاهينا الى العزيز **فصل في صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب**  
وطاة بالخشكناخ بعد ما تروى من الماورد والسكر المحض باجسام من خشن الطمايف  
ضميرها بالوز والفص **فصل في صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب**  
ملطفة الاجسام لا عيب انشا باجسامها في الطولها وفي العرض **فصل في صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب**  
**فصل في صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب** **باب** **صناعة** **الابواب**

في ختم كتاب الطمايف



يؤخذ الجوز الاخضر الفرك البالغ فيقتشر من قشر الرقيق ويقطع بالسكين  
 مثل الابزار الرطب ثم يؤخذ من السكر الطبرزد مثله فيدق ايضا ويخلط ويرش  
 عليه من الماورد الحورى ويلت بدهن اللوز ويجعل في قطايف تكون الواحدة مع  
 قدر لينة ثم ينضد في جام ويروى من دهن لوز حديث وينثر في تضا عيفه  
 وفوقه سكر ابيض مدقوق ويقدم في طيفورية ملبح ان شاء الله تعالى **سفرة**  
**قطايف طريقه** لا يهرى من الماورد يؤخذ من الحار الغض الطرى قلبه  
 طعم الجوز الحديث فيقطع صفاراً ويخلط معه جوز رطباً مقشراً على تقطيعه ويخلط  
 معهما مثلاً سكر طبرزد ابيض مدقوق ويلت بالماورد ثم يلت ايضا بشي من  
 اللوز ودهن الجوز مخلوطين ويجعل في قطايف لطاف تكون الواحدة مع حشوها لينة  
 وينضد في جام ويروى من دهن لوز وينثر عليه وفي تضا عيفه سكر مدقوق ويقدم  
**الشرب والواقي** **الحايت** **نفسه** **القطايف**  
 عندى اصحابى اذا اشتد السعج قطايف مثل اضابير الكت كانه اذا ابتدأ  
 من كتبه كوي الخ بياضاً وتعب قدح دهن اللوز ما قد شرب وابتل بماء فيه  
 فوسبه وجاماً الورد فيه وذهبت فو عليه حبب بعد حبب مدرج تدريج انما  
 الكلب اذا رآه والقلب طرب اطيع منه ان ارادته ينثرب كل امرئ لذته  
 فيما احب **سفرة** **قطايف** **القطايف** **سفرة** **قطايف** **القطايف** **سفرة** **قطايف**

وربما

وربما عمل طوالاً وقطعت اطراف الجميع من الجانبين سكين بعد الحشو ليكون  
 في نظمه واحسنه وصفه وربما عمل كباراً امقراط الكبر حتى يقطع الواحدة ثلاث  
 قطع او اربع حتى ربما كانت سعة الواحدة قد مر الدراع ويعجن اللوز والجوز مع السكر  
 المدقوق نهما بما ورد قليلاً ليخل السكر فيرق وتحشى القطايف ثم ينضد وتروى من  
 دهن اللوز ان كان جوز و بدهن الجوز ان كان بلوز ثم يغطى بالسكر الطبرزد  
 احب ضرب الدهن بجلاب معمول بما ورد وغرقة حتى يصير في اسفل الحجامه مثل  
 المرق **الباب** **سفرة** **قطايف** **القطايف** **سفرة** **قطايف** **القطايف** **سفرة** **قطايف**  
 فيفرك بالزيت والشيوخ عرگا جيداً ثم يؤخذ من انابيب القصب في طول الذراع  
 فيقشر عنها القشر وتنطف بليف عليها العجين وتقطع اقاع مثل الاصابع وتنفش  
 بالمناقش المتخذة له فاذا استنظت من عليها ما احببت على القصب لونه باحمر  
 والصفرة والخضرة والصفرة والزرقه من الاصابع المذكورة في هذا الكتاب  
 في غير هذا الموضع واقت القصب النور فاذا انفع اخرجت من النور واخرجت  
 الوصية من اخله ينقى انابيب مجوفة فاعمل الى اللوز مع السكر قدتما  
 جميعاً واحش اجوافها به حتى تمتلئ ذلك الانابيب ثم تقشر وسهما في مذوق السكر



السليمان

المنعقد الذي يعلق باليد ويلصق بهما ثم يذرع على رؤوسهما من فوق ذلك السكر  
المقصر المصبوغ بالالوان المذكورة فانهما تكون مثل البستان **صفة اقراص**  
**بوزن من الحلو** تاخذ من عجينة الدقيق الخاصة فتعركه بالشيرج وتبسطه  
وتقطع مدوراً بالقوة التي تدار واحد لا يزيد على بعض وتربشه ثم  
تغليه بالشيرج حتى ينضج ثم تخرجه وتغزله ثم تاخذ الحسل النخل فتذوبه في قدر  
على النار وتغليه حتى تراه قد انعقد وصار له قوام ويلقى فيه شئ من زعفران حتى يحار  
ثم يطلى على وجه الاقراص من ذلك الحسل المنعقد ثم يدبر عليها من دقاق السكر  
المكسر الجريش التكسير المصبوغ بالالوان الموصوفة وتكسسه بيدك وتعمل منه  
شيت وتزين ما احببت من الحلو **صفة اقراص بوزن من الحلو**  
تاخذ من هذا العجين ايضاً فتبسطه رفاق وتقطع مدوراً ومربعاً ومخمساً  
وشوايبر وما احببت من ذلك ثم تليقها في الشيرج وتعليقها قليلاً محكماً وتخرجها  
وتدفعها كما هي بيض لا تلويح ولا شئ في الحلو فاذا انتفتت ونشف عنها ذلك الدهن  
وجفت عمدت الى السكر السليمان في قدر قننه وخلته وذمرت عليها وكسسته  
بيدك كليلد ويثقت ثم تزين بها ما احببت من الحلو او جعلتها في تفصيل ما احببت  
يؤخذ من اللوز والفسنق والبندق بالسوا

فينقش

فينقش ويدق قاناعاً ثم يجعل عليها مثل وزنها سكر دبرزد ويدق مع السكر ثم يلبس  
بما ورد قد جعل فيه حبة مسك ثم ينجس له عجينا سميداً ابيضاً وخمر فاذا اختم ببسط  
بالسويق على صفة الاقراص الصغار ويجعل على قالب فيه صوت بعض التماثيل ثم تحشى  
من ذلك اللوز والسكر والفسنق والبندق ثم صير على وجهه من تلك الاقراص حتى يلبس  
حروفه بحروف الاقراص المحشوة ثم يخرج من القالب ويلصق في الثور فاذا انضج قدم  
وان طيب بزيت اودهن في مقلى واخرجت حاره وجعلت في الحسل المصنعي حتى  
يتشرب وتنضج في حمام وينثر عليها سكر ويقدّم ان شاء الله تعالى **النافع في**  
**في عمل العظام** يؤخذ من طلع عسل في قدر نحاس مدورة او طنجير مدور ويصبت عليه رطل ماء ويضرب  
على النار ساعة ثم يبرد ثم يؤخذ بياض عشرين بيضات ويطرح فيه ثم يقرب  
حتى يختلط ثم يرد الى النار ثم تضربه ضرباً جيداً حتى يختلط ثم يبرد الى النصف ثم تضربه  
ضرباً جيداً لئلا يجترق البيض فيه ويختلط ويبرد فاذا ابدى انقود طريح فيه  
وزن درهمين ونصف سنبيل وقرنفل ودار صيني وقلندر ويجعل فيه من النافعة اليان  
ما يشين من لوز او بندق او فسنق او جوز هندي او صندل او بومبي او ما يشين  
ان يجمع بين ذلك فان قيل وان احببت ان يكون سادجاً فافعل ويلوز فتدار ما يضرب



على النار ثلاث ساعات حتى يستحکم ان شاء الله تعالى **صفة الطيب اخصر**  
**خشكا فوش** يوحذ سكر ابيض فيدق دقا ناعما ويجعل منه في الطنجير  
قدر اربعة ارطال ثم يصيب عليه رطل ماء ويغلى حتى يذوب ويوقد تحته بنار لينة  
حتى ينغقد ويلقى عليه دفيق حواري فاذا انعقد وجعل على خوان مطلي بدهن لوز  
او جوز او سم على ما تريد من رقة او تحته ويقطع بسكن مربعا او مثلثا وان اردته  
اصفرا جعلت فيه زعفرانا حين ينغقد ثم يقدم **صفة عمل ناطف اخر كان**  
**يحل المانون ويسا فربه لا يتغير** يوحذ لوز حديث لا عيش فيدق ويخرج  
دهنه ويوحذ جوز حديث ايضا فيدق حتى يصير مثل المرمم ولا يخرج دهنه ثم  
يجعل ناطف غسل ثم يوحذ دفيق سميد فيعجن عجينة الفرائي او عجينة خبز الماء ويرق  
ثم يوحذ العجين فيجعل على طابق ثم يوحذ من الناطف الذي عمل وهو حار فيجعل على وجه  
الرغيف ثم يجعل عليه سكر طبرزد او سكراني ومن اللوز المدقوق ثم يلقى  
الرغيف ويقطع لخر ارض نضيف ثم يوحذ غسل فيجعل في طنجير ويجمر قطعة  
فيه ثم يخرج فيجعل في براني ويفرش له السكر المدقوق يكون ساف فاذا انضدت جميعه  
وضي عليه من ذلك الدهن اللوز واحمله معك الى حيث شئت فانه يبقى ما شئت ان شاء الله  
**صفة الطيب اخصر**

يوحذ بل غسل غل ومثله سكر احمر فليقيا في طنجير ويصيب عليها  
من ما ورد ويغليان حتى يذوبان ويوحذ عنها ما يحلوها من الرغوة فيلقى به  
فاذا قارب الانغقاد وحقت ان يندبق القيت فيه وزن درهمين زعفران  
الى رطل جوز مفش نضيف من الوسخ والاذى والقيته فيه وحركة فيه حتى تخلط  
جدا ثم تخر به على بلاطة مدهونة او اخوان وتكسر قطعا وتقدمه ان شاء الله  
**صفة الطيب اخصر** تاخذ من الغسل مقدار رطلين  
وتلقيه في طنجير معلى وتغليه غليا ناجيدا ويرمي ما عليها من الرغوة فاذا انغقد  
انعقادا جيدا يصيب فيه من السم المقتشور بقدر حاجته واحتماله ولا تزال  
حتى يماسك وتصبه على بلاطة مدهونة وتكسر وتقدمه عند الحاجة اليه ان شاء الله  
**صفة الطيب اخصر** يوحذ غسل ابيض فيصبت قدر مدهونة ويصيب عليه شئ يسير  
من ما او ما ورد فاذا غلى اخذت رغوة فالقبت بها ثم تخر به من ما يريد  
حتى تخلط ثم يخر به بياض البيض وتلقيه فيه وتخر به حتى يدخل فيه ويخلط ويحذر  
الى النار ويجوأك ويصير حتى يبيض ويشتق ويلقى فيه وزن درهمين من المصطكى وورق  
من الافاويه ويلقى فيه بعد ذلك من كسور البخور الخاف بقدر احتماله وتخر به حتى تخلط  
به ويدخل فيه ان شاء الله تعالى







من قشره شئ صالح ومن الخبز قليل ويطرح في القدر كزبره يابس ومكون وسكر سلبا  
ويلغا فيها من لباب الخبز ما يتخذه وتحرك وتتولد عن النار وتغرف وياكل الصليل  
منها ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة من ورق من قشر العليل** نأخذ القدر  
فتقشره وتقطعه وتبلخه فاذا دنا بفضه طرحت فيه شيا من لبن وملح ومكون  
فانه جيد نافع من الحمى والدوران والشئ ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة اخرى نافع**  
**لاصحاب البرسام** نأخذ من اطراف الرطبة وكرفس وشبت ودهن سمسم  
فتخذ مرقاة فاذا انضجت جعل فيها شيا من رازياخ ومن ناخواه فانها جيدة  
من البرسام اليابس باذن الله تعالى **صفة مرقاة اخرى جيدة للبرسام**  
**والوجع في الكبد** تجعل في قدر ماء وملح وشبت وفستق مدقوق فاكل  
وتخشوا مرقته فانه نافع للبرسام ولوجع الكبد والحمى باذن الله تعالى **صفة**  
**لاصحاب البرسام** نأخذ قرة خضرا غضة فطينها والتما في النار  
فاذا انضجت فقشرها والى قشرها وجعها والماء الذي فيه الحب وقطع الباقي صغارا  
واعصها في لرى كلما فان الغرض لبن يوافق صاحب الحر وهو جيد للمرض **للشبع**  
من الطعام ولكل مرض يريج من الحر ان شاء الله تعالى  
تأخذ الكبد فتغسله وتخرج مزارته ثم تبلخه بالزيت ويجعل فيه شئ من رازياخ

ودارفلن

ودارفلن ومكون وملح وشئ من كرفس حتى ينقع ولكن المرقاة رقيقة ولحميوا  
منها للريض فانها صالحة للناسور والبطن ومن رقة المحة وتشد اللحم وتشفى  
الطعام **صفة مرقاة من ورق من قشر العليل** نأخذ القدر  
تأخذ قرة فتقشرها وتقطعه وتبلخه فاذا دنا بفضه طرحت فيه شيا من لبن وملح ومكون  
وتلقها في قدر وتصب عليها غرها من ماء حمص وقطعة خولجان واوقية <sup>اللون</sup> دهن  
او شيرج وقليل ملح ويصا من بصل مقطع صغارا اصغارا فاذا انضجت طويها فيها كزبرة  
ودار صيني وخثرت يلباب الخبز وتكون مدقوقةا وقدمها مع ملعقة الى العليل  
فانها نافعة لاصحاب الحمى اذا كانت من الصفرا ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة**  
**من قشر العليل** نأخذ من اطراف الرطبة وكرفس وشبت ودهن سمسم  
فتخذ مرقاة فاذا انضجت جعل فيها شيا من رازياخ ومن ناخواه فانها جيدة  
من البرسام اليابس باذن الله تعالى **صفة مرقاة اخرى جيدة للبرسام**  
**والوجع في الكبد** تجعل في قدر ماء وملح وشبت وفستق مدقوق فاكل  
وتخشوا مرقته فانه نافع للبرسام ولوجع الكبد والحمى باذن الله تعالى **صفة**  
**لاصحاب البرسام** نأخذ قرة خضرا غضة فطينها والتما في النار  
فاذا انضجت فقشرها والى قشرها وجعها والماء الذي فيه الحب وقطع الباقي صغارا  
واعصها في لرى كلما فان الغرض لبن يوافق صاحب الحر وهو جيد للمرض **للشبع**  
من الطعام ولكل مرض يريج من الحر ان شاء الله تعالى  
تأخذ الكبد فتغسله وتخرج مزارته ثم تبلخه بالزيت ويجعل فيه شئ من رازياخ



ووزن درهم ملح ووزن درهمين كزبرة يابس مسحوقه ووزن درهمين لباب الحنظل  
 بوزن خمسة دراهم ما ورد واجعل مرقتنا معتدلة لا بالريقة ولا بالثخينة وقدمها  
 العليل مع صلصة فانها نافعة لاصحاب الحميات والحزازات **صفحة مرقة لا يفسد**  
**المرقة التي** تاخذ الفرع الغض فتقشره وتطبخه فاذا اقارب النضج اخذته  
 ودقته ومرسته وصفينته لمخل وورده الى القدر وصبل عليه مثل نصفه لبن وشي من  
 بصل وملح وفلفل وكون مسحوق حله وتختربها بالسجني ويصفى فيه قليل دهن لوز  
 او لوز مسحوق **صفحة مرقة لا يفسد** يجعل اللبن في القدر فاذا افاض على طرخ فيه  
 السلق مسلوق مدقوق معجون بصل مقطع وكزبرة رطبة وشي من ملح وفلفل وكزبرة  
 وكون ويجرك فيه فاذا انضج طرخ عليه مخرفة من خثارة خبز نقي مفتوت بدهن  
 اللوز او السنجري واصلحت مخرفة وعرفته **صفحة مرقة لا يفسد** من سلق لا يفسد  
 يؤخذ اضلاع السلق فتسلق وتخرج الى ما بارد ويؤخذ فيعصر عنه الماء ويجعل في غصاة  
 ويلفغ عليه كف سمان منقول ويجرك به حتى تاخذ حموضته وتصفى عليه شيئا من زيت  
 او دهن اللوز **صفحة مرقة لا يفسد**  
 تاخذ اللحم الرخص من الغنم من اصول الاناث ومن المتون والبشما زجات فانه

اقوى

اقوى اللحم واعذاه فيستريح تشرجها رقيقا ويوضع في قدر فكلما ارخمى من الماء شيئا  
 في عنه في سكرجه ودفع عليه شي من دار صيني مدقوق وشي من محتاج اليه فانه  
 مقوى مغذي **صفحة مرقة لا يفسد** يؤخذ من المتون والبشما زجات  
 واصول الاناث فيستريح تشرجها رقيقا ويوضع في قدر يغلى ملح ولا ماء ويوضع  
 تحت بنا رينه فكلما ارخمى لما اخوج حتى لا يبقى فيه شي من الماء قليل ولا كثير ويصير  
 جافا لا ماء فيه ثم تغد الى الماء فتلقى فيه شيئا من ملح فاذا اردت ان تزيد في حرارته  
 جعلت فيه جزوا من زنجبيل صيني فان اردت ان تنقص من حرارته فالتق فيه جزوا  
 من ابينسون واستفه وهذا ينفع لاصحاب السيل والحزازات والبرودان والاسهال  
 الباردة والحارة ان شئت الله **صفحة مرقة لا يفسد** يؤخذ من سلق لا يفسد  
 من سلق لا يفسد من سلق لا يفسد من سلق لا يفسد من سلق لا يفسد  
 امكن وتغسل وتنظف وتدمى بلحوا ويطبخ قدره ويصفى عليه شي من زيت  
 انفاق وياض بقل او قلادة خولجان ويدق الزبد واللبان ويدان الماء  
 ويصفى القدر ويؤخذ تحتها حتى ينضج اللحم ثم يبرزها بكزبرة وفلفل ودار صيني وقدم  
 ان شئت الله **صفحة مرقة لا يفسد**  
 تاخذ القنابر فتدطف غايبة التظيف وتجعل في قدره ويصفى عليه شيئا من







توخذ قدر فتنظف ويصبت فيها ماء نظيف وتجعل على النار ثم يلقى فيها مثل  
 الماء سكر ابيض ومثل السكر لون مدقوق مسحوق فاذا انضج جميعا التي عليها  
 لباب الحنظل مفتون مخفف وسقى دهن اللوز وقدمت فانها نافعة يا ذا الله  
**صفة ما ياكله لوجع الحلق الحار من البرد والحمية والالتهاب**  
 يوخذ الباقلي المبنوت فيصلق بقشره حتى يتهترأ ثم يوخذ من المرققة مقدار رطل  
 فيلقى فيه ثلث رطل فايند سحري فاذا اد ارجح في فيه نافع ان شاء الله تعالى وكل  
 بعد ذلك من الباقي بغير ملح فانه نافع ان شاء الله تعالى **صفة مرققة**  
**اللسان** تاخذ الفرع والكميل والحدرد واللا و مري وكون ويطبخ الجميع ويطبخ  
 ويجسى نافعة ان شاء الله تعالى **صفة مرققة اخرى نافعة في مثل ذلك**  
 يقشر الباقي ويدق ويلينج فاذا انضج وريبا طرح عليه كرويا مدقوق وشي من  
 ملح وبوكل حار ان شئت او بارد **صفة اخرى نافعة لللسان** يوخذ  
 من الزمان الحلو والحامض وكروفسر وشبث وبصل ودهن شتيرج ويطبخ جميعا  
 ويجعل عليه شي من بوي ثم يوكلمه ويجسى **صفة اخرى لللسان**  
 يوخذ السكر الطري الحسن ينحى فاذا انضج فاطرح  
 عليه جوز امدق قائم كله بعد ان تخليه معه فانه نافع ان شاء الله تعالى  
**صفة اخرى لللسان** يوطخ

الكشك

الكشك بالما ويجعل فيه زنجبيل ودار فلفل وكون وملح وشي من سمن الغنم ولكن  
 المرققة وقيمة ويجسوا منها المريض فانها نافعة نافعة من الحصر والسعال والبرص  
**صفة اخرى لللسان** تاخذ  
 تاخذ ازميني ودار فلفل وزنجبيل وكثيرا ولباب حب الفطن ولبان ذكيرة  
 ومرت السوس وصمغ عربي وناخواه من كل واحد حبة ويدق وتخلو بعجن بعسل  
 الرغوة ثم يجعل في بومضة خضرا او قوارير ثم تاخذ كل يوم منه على الريق تنذهو  
 النوم مثل ذلك نافع مجرب ان شاء الله تعالى **صفة اخرى لللسان**  
 تاخذ خمسة مثاقيل فايند سحري وخمسة مثاقيل كندر ذكر  
 وشفال افيون يدق كل واحد على حدة ويسحق ويخلط بعجن بالما البارد وضرب  
 عليه قليلا ثم تضبو منه بنادق مثل نوا البوق وتعمل به كل يوم تحت اللسان  
**صفة اخرى لللسان** تاخذ بزر مر و بزر  
 الشاهسقم وبزر فطونا وكثيرا من كل واحد جز و ينقا ويلقى في الفرج  
 ويصبت عليه شي من ماء ثم يمزج ويصبت عليه دهن فصبغ او نرجس ثم يشرب  
 الريق  
 تاخذ من ماء الباقي المصفا فيلقى عليه من الفانيق شيئا صافيا



وإذا اشتد سعاله بالماء ويصعب فيه ويعقد به لبناً رخواً ثم يلقى  
دهن الشيرج أو دهن اللوز فاذا لم يفعله عرق في غصارة وأخذ منه القليل  
يؤخذ السكر الطين يلقى  
في قدر ويصبت عليه من الماء ويغلى ويصفى وترى رغوته ثم تعود إلى الشاشيخ  
فتمرسه بيدك مرشاً جيداً أو تصفيه منخل شعر وتلقفه في القدر وتعقد به  
وليكن لبناً رخواً وليستقي دهن اللوز حتى يتشرب جيداً ثم يعرف إلى غصارة  
أن شاء الله تعالى  
يؤخذ قدر تطيفة فيصبت فيها من الماء بقدر الحاجة ويلقى فيها من السكر مثل  
نصفه ويوطأ عليه قليل دهن فاذا غلى عليها جيداً التي فيه وزن دافق قليل  
وزن درهمين من دقيق الباقلي فاذا غلى به غليظة عقدته بدقيق حواري حتى  
إذا اعتدل وقاراً رطباً سقيته دهن اللوز أو دهن خل وهو الشيرج وأخذه  
الدليل فانه نافع مجرب

يؤخذ الأبر غير المقشر  
فيبداه فيغلى بقتله فاذا ظهر من قشره على الماء أخذه منه ثم يطبخ حسب راء

فاذا

فاذا ابتغى طرح فيه عود من دار فلفل وشي من زنجبيل وملح وكوز مدقوق ذلك  
ثم يلقى حتى ينضج ولتكن اللوزة رقيقة فيحسبوا منه المربعين فان ذلك صالح لفساد اللوزة  
ومن لا يتقدم طعامه ويدفع الريح ويلين البطن ويصلحه وهو صالح لمرى أن شاء الله تعالى  
**سفرة من قشر الرمان والأبر المقشور الثاني للبلل والحم والوجع للفؤاد**  
يأخذ حب رمان وأرضه مقلوا أو مسحاً ودار فلفل وزنجبيلاً وكوئاً وملحاً يجعل ذلك كله  
في قدر ويطنح بآولنك المزقة رقيقة ليحسبوا منها فانها صالحة للكبد والمعدة والمرار  
ومن زرع الحالبين والمخيط ويجلو عن الفؤاد وتشد الجسم وتصلح المعدة وتقويها فانه  
نافع مجرب **صفحة من ورقه من حبة البصل من الرباع النقية للفؤاد**  
يؤخذ كوز وشيت قولا من سرطانات وما فاذا انضج فانتز عليه جوزاً مدقوقاً  
وكله فانه جيد لما ذكرنا نافع أن شاء الله تعالى **صفحة من قشر حبة البصل**  
يدق الكوز ويجعل في قصعة ويدق في جوف المقطرة شي من زوم ويجعل عليه شي من ماء  
حار وزيت وسماق وينثر عليه ويؤكله ويأخذ عليه غزوة حروف وبزر قطونا  
مضر وباباً وزيت فانه يعقل البطن جيد المبطون أو ينسج المارة بقتله ويؤخذ  
هنية في الطل ويغلى وينقى من قشره ويبلش ثم يطبخ بالمرن وفلفل وأزرق وطيبه  
وشي من سمن أو زيت ثم يؤكل ويتحسب منه ويأخذ فيه من الماء فانه نافع مجرب أن شاء الله تعالى



منه  
**صفة مرقاة البثورات** تأخذ الكرات فيلقى منه طرفيه وتقطع ما بقي  
ورقب عليه من الماء بغيره ويطبخ حتى يذهب الماء وتراه قد تفتح واصفر ثم تقطع صغاراً  
والسكر فيه ثلاث بيضات نبات وشي من مري ثم اطبخها وسطها هنيئة حتى  
تختلط الجميع حسناً ثم تؤكل فانها صالحة جيدة للبثور نافع ان شاء الله تعالى **صفة**  
**اخرى ايضا نافع لاصحاب البرص** يؤخذ سم البقر ودهن السمسم  
فيخلطان جميعاً ثم يجلد ذلك على راسه ويربط بخرقه فان ذلك صالح من البرص  
المتديد **صفة اخرى تنفع من ارتفاع البرص الى الارض** يؤخذ دفتل  
الشعير والخطة فيخلطان جميعاً ويطبخان جيداً حتى يصير امثال الخبز ثم  
يجعل منه قرص ثم يوسع ويحس عليه دهن البنفسج سخناً يكون قوسين يفرقان  
بالا من ثم يلزم فحفر راسه فاذا برد نزع وجعل الاخر سخناً فمكانه يجعل ذلك  
غداً وعند النوم ثلاث مرات ويسعط بالبنفسج **صفة عمل ماء الشعير**  
يؤخذ من الشعير الحريث او العتيق في الوقت الذي يحتاج  
الى اصلاحه للبليل فيغسل غسلاً نظيفاً بعد ان يبقا ثم يبل ساعة صالحة ثم  
منديل غليظ ليلة فاذا امان من العتق في حجر او هون او حيش في الحشة  
ونظف ونسف والقي في قدر نظيفة منه كيل ومن الماء اربعة عشر كيلاً واود

تحت

تحت بنار لينة من خم رويداً حتى يذهب ثلثاه ويبقى ثلثه ويجعل قوامه ولسق منه  
العليل بالسكر وغير السكر فانه نافع ان شاء الله تعالى **البيان**  
**الاصحاب البرص** يؤخذ السمك فيغسل بما الخيار غسلاً نظيفاً ويجشى منه  
جوفه ويلقى عليه شي من ملح وزيت ويشوى ويأكله العليل **صفة اخرى**  
**الاصحاب** يؤخذ الاكشوت والبخار وطافات سذاب وشي من كرفس  
وكرات رطبة فيقطع صغاراً ويجشى في جوف السمك ويشوى او يطبخ بخلاً او  
من فانه نافع بحسب ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يؤخذ عيدان الملك  
وسكر طبرزد وكشوت يابس وقشر خيار واصفر يابس  
من كل واحد بالسوية ويترابا ويحس فيغسل نقي ويبقى صاحب البرصان بماء  
السذاب **اخرى للبرصان** اذا كان البرصان بامرة جلي او مرض فاسقها  
ما تقدم ذكره بماء الخيار الرطب او بما الحند يافانه نافع ان شاء الله تعالى  
يؤخذ الكرات ويؤكل بالسمك السبوط اذا اسلق فانه نافع ان شاء الله تعالى  
ان يدبر السذاب بان لا يشرب الماء على الريق ولا على المائدة ولا بعد كل



الا ان تخف اعلى البطن الا بقدر ما يسكن به العطش ولا يروى منه رياء سعا  
حتى اذا خف اعلى البطن واخذ الطعام عنه استوفى شربه منه ومن الشراب  
**ولا ينبغي** ان يشرب ما الثلج على المائدة الا بقدر ولا يكون الا باردا فان قليله  
يجزى ويجذر شرب الماء بالثلج منه ضعف في العصب من معدته وكبد بارد ان  
وبالجملة من يجد في هضمه تخلفا وتضعف نفسه ويذبل فلا يستعمله وامسا  
من كان كثير اللحم والدم احمر اللون قوى الشهوة فلا ينبغي ان يخاف منه وليشرب  
من الماء والثلج في اى وقت شاء وعلى المائدة فان ذلك قليل الضرر ان شاء الله تعالى  
**مشرب الماء على الريق** واعلم انه ليس صالح شرب الماء البارد على الريق الا لمن به  
التهاب شديد وخمار فليتنق في الشرب كثير من الماء البارد دفعة واحدة  
وليشربه في دفعات بين كل دفعتين نفس فانه صالح ويحفظ على الانسان قوة  
بدنه ولهذا التدبير فليكن العمل ان شاء الله تعالى  
**الباب في شرب الماء البارد**  
محفوظ على البذر وطوباة الاصلية ويرق الغذاء وينفذ ويتم الحرارة وهو  
ارفق المحزون واصحاب الامزاج الحارة من الشراب  
اخفه وزنا واسعه قبولاً للشهوة والبودة واعذبه طمأ الذي يضرب

طعمه

طعمه الى الخلاوة **واعلم** ان اشترى المياح الماء الذي له طعم او زح مكروه فانه بارد  
لا يصلح للشرب وقد يستعمل في الادوية والعلاجات **واعلم** الماء الكفر فانه يولد  
السدد في الكبد والحجارة في العلى **واعلم** الماء المالح فانه يبلط البطن  
او لا ثم ثانيا يعقله اذا ادمر عليه العفن فانه يعظم منه الطحال ويعسد منه  
المزاج ويولد فيه ومن شربه للحيات **واعلم** البود بالثلج والذي له من ذائبة  
مثل هذا البود فانه يفرغ ان يشرب على الريق ويبرد الكبد جدا ولا ينبغي ان  
يشربه على الريق الا المحرورين فانهم ينفعون به منفعة عظيمة ولما على الطعام  
فانه يقوى المعدة وينمض الشهوة ويجزى قليله **واعلم** الماء البارد الشديد  
البود الذي لا يبلغ من برد ان يستلذ فانه ينفخ البطن ولا يبلغ من كسر العطش  
مبلغا ويستقط الشهوة ويرخي الجسد وفي الجملة ليس صالح **واعلم** المعبور  
الذي يطبخ والماء المفاور فانه يغني ولا يصلح العلاج **واعلم** اذا اخرج منه  
على الريق يعطل المعدة على قبول الغذاء المتقدم وتزنا اطلق البطن عتوان  
الريق في استنساخه مخلوق المعدة فيزنا ان شاء الله  
ان القناع المختف من قبح الشرب يضرب الحبيب ويصدع وينفخ ويبرد



ويطفي نارية الحى ويسكن الصفرا ويذهب الحمى المعدة **واما الفخار من جنس اللؤلؤ**  
 اصل الحور البياض ومنه اشتق الحواري من الطعام وقيل النساء الامصار  
 حواريات لبياضهن وقيل للفصاريين حواريون لانهم يحورون الثياب اي يبيضونها  
 ياخذ من الحيز الحواري الملقى فيه النعنع والكرفس والطرخون والسذاب صالح وهو  
 اصل من المتخذ بدقيق الشعير والومه في الغذاء وليس جيد للمحورين ولا للمحموسين  
 الحلات كلها **الباب في عمل الفخار المختار الساج**  
**وبالابزار صفة احوال الفخار عما وضعه ابي عبد الله الشيرازي**  
**في خواصه المختص** يوخذ الشعير الجيد الابيض العتيق وليكن حديثا ماله  
 شهران وثلاثة منذ وقت اخراجه فان ذلك اجود فيغسل حتى يذهب قشره  
 ونزاه وجارته وينقع في الماء يوما وليلة بعد ان ينقى فاذا كان في اليوم الثاني  
 اخراجه من الماء وجعل على يارية نظيفة في الغي ورش عليه الماء كلما جف حتى يثبت  
 ويشبك بعضه ببعض مثل الخلية فاذا انتهى الى هذه الحال قطع عنه الماء  
 وترك حتى يصف ثم سخن وتوكل فيه قشوره واستعمل من هذا المطبوخ ما يحتاج  
 اليه عند عمل الفخار وهذا المطبوخ هو دقيق الشعير الذي يعمل منه الفخار  
 واغذاه في ايام قوة البرد امين واجود واسرع لبنانه ان شاء الله تعالى

صفحة

**فمنه الفخار المختار الساج** يوخذ دقيق الشعير لكل خمسين  
 كوزا من كيزان الفخار الصغار ثلاثة اربال ويجعل في انا ويغلي له الماء على  
 مقدار ما يحتاج اليه خمسين كوزا ويصب عليه ويمسح حتى يبقى قشر الشعير وتترك  
 حتى تبرد فاذا برد صفي منه ما يحتاج اليه الخمسين كوزا وطرح فيه ملح اندلسي  
 حتى يغندل طعمه ولا يكون مالحا زعاقا ولا فظرا **وصفة** بان يذوقه العام له  
 ثم يترك حتى يصير كالما الصافي ثم يوخذ من عفيف سمد لكل عشرين كوزا  
 حتى تكون الخمسين كوزا ويغلي في نصف فيكسر ويجعل في قدح ويصب عليه من ماء  
 الشعير الذي صفي ويمر على جوف منخل ويصب عليه من ذلك ابدا الى ان لا يبقى  
 الحيز شي في المنخل ويجعل المنخل على الماء الاول الذي قد صفي حتى يموس في المنخل  
 من الحيز ويطرح فيه لكل عشرين كوزا اوقية ونصف سكر سليمان في وورب  
 د اوقية سكر مسك حتى يكون خمسين كوزا ثلاث اواق وربع سكر ووزن اربعين  
 ونصف سكر ثم يصير في كيزان طرية قد عمل فيها الفخار حتى طاب فان الجوز  
 والكيلان الذي يعمل منه الفخار يحتاج ان يعمل فيه عشرة ايام ويبعد ما يعمل  
 فيها من العداة الى الليل او من الليل الى العداة ثم يصيب بجدده ففخار اخر يعمل  
 هكذا عشرة ايام الى ان يغلي فيها ويتلمس حوله الا اناس من اهل مكة يغسل الكيلان



الامن خارج. واذا صير الفخاع في الكيزان صير فيه السذاب والطخون  
 والنفع وتترك من صلاة الغداة الى المغرب والى صلاة الغداة في موضع في  
 ان كان شتاء او في موضع بارد ان كان صيفاً **فخاع الارز**  
 يعمل في جميع اصنافه كما عمل في باب الخبز ويعمل مكان الخبز ارنز وهو ان تاخذ  
 لكل عشرين كوزاً ما واحدا ارنز جعري فيغسل غسلًا نظيفاً ثم يطحن طحناً  
 ناعماً ثم يضرب في ما الشعير الذي قد صفي ويزاد فيما يلقي فيه من السكر على الاوقية  
 والنصف التي حددناها في باب الخبز لكل عشرين كوزاً نصف اوقية سكر سليمان  
 وتعمل فيه السك وجميع حوائجه بما رسمناه في باب الخبز اعني العمل بالخبز السد  
 ان شاء الله تعالى **فخاع الارز بالارز** يعمل مكان الارز لكل  
 عشرين كوزاً رطل لوز مفش من قشره ويطحن كما يطحن الارز في ما الشعير المصفي  
 كما يعمل بالارز ويجعل فيه لكل عشرين كوزاً اوقيتين سكر سليمان ويعمل في جميع  
 اصنافه وحوائجه كما وصفنا في باب الخبز السد ان شاء الله تعالى **فخاع القليل**  
 يعمل في ذلك وفي الدقيق والشعير كما وصفنا في باب  
 الخبز الى موضع قوتنا حتى يصفوا ويصبر كما لما الصافي ويؤخذ خمسين كوزاً  
 اوقية قاتل ووزن درهمين ارضيني ووزن درهمين سنبل وفرنفل وجوزتين

بوا ووزن دافقين نسباً سته ومثله قاقله ووزن دافقين كبابه ومثله <sup>قلقل</sup>  
 بسخن ذلك كله حتى يصير مثل المخ ناعماً ويصير ذلك كله في ما دقيق الشعير الذي  
 قد صفي ويضرب باليد ويترك حتى يصفوا ويطرح فيه ووزن دافقين سنبل  
 وثلاث رطل سكر سليمان لكل خمسين كوزاً ويجعل فيه سذاب وطخون ونفع  
**فخاع الحاصل** تاخذ غسلًا جيداً فتصب على الواحد اربعة من ماء العسل  
 ما جعل اكثر من اربعة ثم خذ قلقلًا ودارقلقل وقرنفلًا ووزنجبيلًا ودارصيني  
 وسنبلًا وسببًا من قاقله من كل واحد جزواً وقد قدقنا ناعماً ثم خذ كفا من دقيق خا <sup>وقد قدق</sup>  
 فاخلطه مع الاقواء ثم خذ كيزان الفخاع فاجعل لكل كوز منها دافقين من جلود  
 ثم املا هذه الكيزان من هذا العسل المضروب بما خادتم اجعل في كل كوز من  
 هذه الاقواء قدر ما يجعل طفرًا واطرحه في الكوز واجعل في كل كوز طافات  
 سذاب وسدراسه ناعماً اجعله في حفرة واطرح تحته ليداً واجعل الكيزان  
 بعضها فوق بعض ثم تغطي فوقه بليد وتدعه يومين ثم يشرب منه في اليوم الثالث  
 ان شاء الله تعالى **فخاع الحاصل** تاخذ غسلًا فتمزجه بالما وتلقى فيه دارصيني  
 وسنبلًا وقرنفلًا وقلقلًا ودارقلقل ويصفى فسطر من ماء الشعير الذي <sup>الكيزان</sup>  
 وصير في الكيزان طافات سذاب وكبريت على رؤسها ودهنها ليلة ان شاء الله تعالى







في القدر والماء والعسل وليكن العسل منزوع الرغوة ثم اطعمهما بنار لينة حتى  
 يذهب الماء ويبقى العسل ثم ازل القدر ويخلط معه متفال من زعفران ومتفال  
 من مسك يسحق كل واحد على حدة ثم ترفعه في فارورة وتشرب منه نافع باذن  
 تعالى من برد الكلينتين ومن وجع الخاصرة وبرد المعدة ويشهي الطعام وينقي  
 المعدة **باب البيد الزنجبي الحار** يؤخذ من الزبيب كيل ومن الماعشرو  
 وينقع فيه ليلة فاذا اصبحت جعلت على النار واغلاه حتى يذهب ثلثه ثم حرره  
 ويصيره في القدر ويصب فيه من العسل عشرة ارطال ويغليه حتى يذهب سكره  
 ويبقى النصف وان احببت ان يعمل فيه افاويه فافعل فانه يفي غاية في الوجود  
**باب البيد الحار** يؤخذ جزؤ من عسل شفعه فيجعل في قدر ويصير  
 خمسة اجزاء ما ويغلي حتى يذهب منه الربع ثم ينزل حتى يبرد ويجعل في دنانير او كزبرة  
 ويجعل على راسه ورق الكرم ويتقب في راسه ثقب يخرج الغليان منه فاذا  
 هدا غليانه طين وتترك في الشمس اربعين يوما ثم ينحى من الشمس وجعل في قوارير  
 وجعل على زوسا جلود وتترك اربعة اشهر في الظل وليستعمل بعد ذلك  
 يؤخذ من السكر الطبرزد اثني عشر

حار

كوز (قيدى) ثم يطبخ في طنجير ويصير غليان من الماء الصافي ستقة وعشرين مرطلا  
 ويطبخ حتى يذهب منه احد عشر رطلا ثم يؤخذ قرايات فينقع بعود ثم يلقى في السكر  
 الذي طبخته فيها فان كان في زمن الشتاء ذوق فيها شيئا من مسك وان كان في  
 الصيف ذوق فيه شيئا من كافور **باب البيد الحار**  
**والفلفل الحار** يؤخذ من اياما شيت عشرة امنا او ما اردت فتكسر  
 منفا وادام تجعله في طنجير ثم تضع عليه من الماء قدر سدرجه ثم تود تحمته بنار  
 لينة حتى يذهب ثم يصفي ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى  
 في القدر او في الطنجير فيؤخذ تحمته بنار لينة حتى يذهب ثلثاه او اقل على ما  
 تريد ثم تجعله في جرة خضراء او زجاجية ويطرح فيه من الزعفران والسنبل  
 والقرفة والدارصيني وجوزبوا وفايند مثل ما يطرح في ستر العسل ثم يتركه  
 وليستعمل **باب البيد الحار** يؤخذ جزؤ من سكر مدقوق وطين  
 خمسة اجزاء ما ثم يطبخ حتى يذهب جزآن ويبقى ثلاثة اجزاء ويجعل فيه  
 رطب من زعفران في خرقه ليصفى لونه ولا يكون كثير ثم تجعل في فارورة في  
 جرة خضراء وليستعمل راسا ان شاء الله تعالى

حار



يؤخذ من القزق وجبال القزق المنزوع شجرة عشرة ارطال وعشرة ارطال سكر سلينا  
 فيدق كل واحد على حدة دقايقا خمسة ارطال زنجبيل مربا وورطيلين خالصين  
 وثلاثين مثقالا لبان ومثله داصيني ومثله سنبل واربعة مثقالا قزق  
 تدق دقايقا ثم تخلط ثم يمد الى عشرة ارطال عسل جيد المنزوع الرغوة ثم  
 هذه الادوية ثم يجعلها في جرة خضراء ثم تتركه في الظل شهرا فهذا شراب غزير  
 للجوارشن يسمى الطعوم ويسجن الحليتين **صفة شراب البسوس** تاخذ  
 الجزر فتقشره ثم تقطع اذنا به ثم يوضع بعض الرضخ ثم يلقى في قدر نحاس ويعلل ما  
 كبله ثم يجعل على كل واحد منه سبعة من ماء ثم تغليه غلية واحدة ثم تصفيه ثم  
 الى عسل قد نزعته رغوة فيجعل على الرطل من العسل احد عشر رطلا من الجزر ثم يغلي  
 حتى يجيد طعمه ثم يلقى فيه زنجبيل مربا وسقيه ما يسير لا ثم تخطه عن النار فاذا ابرد  
 صفيه ثم يجعله في جرة مزقة ضاربة ثم يجعل عليه ابزار ينيد العسل ويلقى فيه  
 وريقان زعفران غير مسحوق ثم تاخذ نصف سكرجة عسل فتجعل فيه ان شاء الله  
 تاخذ من الكبر الرطب ما اجبت فتغسله  
 بالاعسلة او غسلتين ثم تنقع في اجانية او تغارده ثم تصفيه من الماء والماء ما رأت  
 ان يكفيه ثم تتركه في الشمس يومين او ثلاثة او اكثر حتى يخرج طعمه ثم تصفيه وبعده

قادر نحاس

صين  
 قدر نحاس موصية ثم اجعل فيه شيئا من زعفران او زنجبيل يابس وجوز و سنبل ودار  
 ثم او قد تحته قليلا اقلنا حتى يتعقد ويسود ثم تدعه في القدر حتى يبرد ثم تصفيه  
 في قواريرا وما اجبت من الابنية فاذا اجبت اليه اخذت منه قدر ما يكفي به  
 قدح ثم صب عليه من الماء ما يكفي ثم اشربه فانه فاع من الرياح في البطن والمفاصل  
**صفة شراب الجزر** تاخذ من الجزر في قدر تطيقه وتصفيه عليه مثله ماء  
 يؤخذ الجزر فيقطع امثال الدرهم ثم يجعله في قدر تطيقه وتصفيه عليه مثله ماء  
 يطبخ حتى ينضج ثم تصفيه وتزجي بالنفل ثم تاخذ من الجزر ابيض ومن العسل  
 فيجعلها في انا تطيق وتطبخ حتى يذهب الثلث ثم يجعل فيه شيئا من سبابة وجوز  
 بواك ثم تتركه اياما وتشر به **صفة شراب الحصى** تاخذ من الحصى  
 في قدر وتطبخ حتى يذهب الثلث ثم يصير في انا تطيق ويلقى فيه شيئا من زعفران  
 وقافلة وقرنفل وخولجان وزنجبيل ثم تطبخ راسه وتتركه اياما وتشر به  
 الحصى اشترط طين ومن ماء البطر وما العيون ثمانية ارطال ينقع الحصى في ماء  
 في الماء ثم يطبخ حتى يذهب النصف ثم صفه واعمره واعدا الماء في القدر وصبه في العسل



والطلي المطبوخ من كل واحد رطل ثم يطبخ حتى يغلي ويصير فيه شيئا من زعفران  
 وارفحة حتى يعتيق ثم تأخذ منه عند الحاجة قدر ملحقه بما الكشكش ان شاء الله تعالى  
**صفة طلي لوجع الكبد والصداء الرية وكيم الاوجاع التي تكون في البطن**  
 تأخذ من الحبوب اثنا عشر رطلاً فتطبخ حتى يصير على النصف ثم تأخذ من العسل  
 وطين فلقينه معه ثم يطبخ حتى يغلي وتلقى فيه شيئا من زعفران وبعض  
 يجعل فيه من العسل وطين ومن السكر رطلاً ثم يطبخ حتى يعقد ويرفع الى وقت  
 الحاجة ثم يستعمل ان شاء الله تعالى **صفة طلي الساق** تأخذ من ورق السلح  
 فتدقه وتغسله وتأخذ من ثمانية جزواً ومن العسل المنزوع الرغوة جزواً  
 وتجعل في قدر وتوقد عليه بنار لينة حتى يذهب منه النصف ويجعل فيه من الافوا  
 الاربعة وهي سنبل وقرنفل ودار صيني وجوزبوا ويرفع في القوارير يستعمل  
 عند الحاجة ان شاء الله تعالى **الطلي في علاج الالبش**  
 تأخذ من البش **الطلي** تأخذ تفاحاً مراً فتدقه وتغسله وتأخذ  
 ثم يجمع منه اربعة اجزاء وجزواً ومن عسل قد تدق في قدر ثم اطرح فيه من جبير  
 الافواه ثم اجعله في حبرة خضراء واشرب منه ما يشاء عند الحاجة ان شاء الله تعالى  
**صفة طلي الكبد** تأخذ من عسل البعوض خمسة اجزاء ومن العسل

الجيد المنزوع الرغوة جزواً واحداً ومن الطلي الذي قد ذهب ثلثاه وتبقى ثلثه  
 عشر جزواً فتجمع جميعاً ويسوط وتجعل في انا تطيب مطيب ثم يشرب **صفة طلي**  
**الطلي** تأخذ من عصير الرمان تسعة اجزاء ومن العسل جزواً فتطبخها طبخاً  
 جيداً ثم تشوطه ثم تصير عليه من الطلي الذي قد ذهب ثلثاه وتبقى ثلثه اربعة عشر  
 جزواً ثم تخففه وتجعل في انا تطيب وتجعل فيه ان اجبت شيئا من الافاويه  
**صفة طلي الكبد** تأخذ من الاجاص ما اجبت قبل ان يفتح فينقى من نواه  
 ويدق ويجصر ما وه ويؤخذ من ذلك العصير جزواً ومن العسل المنزوع الرغوة  
 جزواً فتطبخ بنا رلينة حتى يغلي وان اجبت ان تصير مكان السكر طبرزد  
 والشربه منه وزن اوقيه **صفة طلي الكبد** يؤخذ من عصارة الخوخ عشرة  
 اقساط ومن العسل المنزوع الرغوة ثلاثة اقساط وتجعل في قدر نظيفة ويصير  
 فيه من الزعفران والسنبل والقرنفل والدار صيني والقرقه والمصطكي من كل واحد  
 وزن نصف درهم يرض ويصير في خرقة دقيقة وتغلي غلياً ناجيداً وينزل عن النار  
 ويصفي في القوارير ويستعمل ان شاء الله تعالى  
**صفة طلي الكبد** يؤخذ من عصارة الخوخ عشرة اجزاء ومن العسل ثلثة اجزاء وتجعل  
 زعفراناً وسنبلاً وقرقه وقرنفاً ودار صيني وعلحاً روم وتاثيراً قايلاً وقرقه



دقا ناعاً كله وتطرحه فيه ثم تطبخه قدر تطيعة حتى اذا اعلت مرتين نزع النار  
نحت الفدر حتى يبرد ثم صبه في الاناء ان شاء الله تعالى **باب**  
**الاجابة المداوية حققة الجبنة من النفاح**  
**المعروف** نأخذ من النفاح الحامض الصالح غير النضج فيقشر ويرمى بداخله وجبه  
ويذوق ويؤصر ويؤخذ الماء فيطبخ في قدر تطيعة حتى يذهب النصف وينزل عن النار  
ويروق ويعد من الغد الى الفدر ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة لكل جزء  
من ماء النفاح جزء من العسل وجزء من الطلي الطيب يصير فيه من المصطكى الفاقله  
والهال والاداصيني من كل واحد وزن ثلاثة مثاقيل مصرونة في خرقه ويطبخ حتى  
مثل العسل الرقيق ويلقى عليه من الزعفران وزن مثقال وعشرين حبة قونقل وجوز  
مفتشور وثلاثة اظفار من نصب الذبيرة ومثقال عود هندي مسحوق مرأسه ويستعمل  
بعد الشهر والنزبه منه اوقية بما يارد ينفع من الخشا والغشا والضعف **نقوى الحدة**  
يؤخذ من ماء السفرجل المز المطبوخ على النصف  
عشرة ارطال مصفى ومن ماء النفاح الشامي ومن العسل المنزوع الرغوة ومن المطبوخ  
من كل واحد خمسة ارطال فيؤخذ في مكان ويبلغ بنا رقيقة ويؤخذ الرغوة او  
وينزل عن النار اذا قوى ويؤخذ من العود الاصيني وزن خمسة دراهم وسك وزن

ثلاثة

ثلاثة دراهم ووزن اربعة دراهم زعفران شحري ولبسانيه ووزن خمسة دراهم  
الطيبه قونقل وجوز بواو انطبار الطيب والبال وقاقله من كل واحد وزن درهم مصطكى  
وزن ثلثة دراهم وسك وزن درهم يوجز ويبيتر في خرقه كان تطيعة ويلقى في هذا  
المستراح الموصوف ويصير في اناء ويسد مرأسه **باب**  
**تقوم مقام المقدم** نأخذ من عصير السفرجل المطبوخ على النصف  
ارطال ومن العسل والمخل الجيد من كل واحد رطلين يجمع في قدر ويطبخ حتى يصير  
الرقيق والبرق وغوته ثم يخذ من الحبال والفاقله والدار فلفل والرخيل والدار صيني  
من كل واحد خمسة دراهم تدق هذه الادوية دقا جريشاً ويصير في خرقه تطيعة  
ثم القها فيه وارفعها في خرقه خضراء في قوارير ثم استعمالها لما وصفت ان شاء الله تعالى  
**باب** **في عمل المويجات من الورد والوارسنة**  
**حققة** نأخذ من الورد يوجز ويؤخذ ورق الورد الاحمر ساعة تقطف من غير  
يمسسه شئ من الماء فيقصر من المفاريض ولا يكون فيه شئ من اصوله ويؤخذ من السكر  
الطبرزد المدقوق ثلاثة اجزاء ويصير في الماء الخضراء او من جاليج يجر اسنان وورد  
سكر حتى ياتي عليه ويكيس ككيس الشد يذرا ويسد ويؤخذ في موضع حار كين يفسخ  
بالشباب حتى يبيد فيتركه باقى يومه وليلته ويخرج بعد ذلك الى الشمس جوار

سنبل



خلا ف تحريكاً تاماً حتى يخلط كله بوضه ببعضه يفعل به ذلك في الشمس شهراً  
او اربعين يوماً يحرك في النهار مرتين او ثلاثة ويدخل ويستعمل بعد ذلك  
الشربة منه وزن عشرة دراهم ما يضاف على الرقيق **صفة خلط ريق السمكة**  
يؤخذ ورق الورد الاحمر فيقصر بالمقراض صفاراً ويبلط على ثوب او طبق  
خوص ويترك يوماً وليلة ويوزن بعد ويغلى عليه مع العسل المنزوع الرغوة  
لكل جزؤ ثلاثة اجزاء ويخلط تاماً ويصير في اناء زجاج او برنية خضراء ويترك  
في الشمس اربعين يوماً ويحرك ويدخل بالليل فان احتاج الى غسل ريقه عليه ان شاء الله تعالى  
**صفة جوارش مسكن الحصى وهو للرباع والنفق الغليظ وغيره**  
تأخذ قرفة وسنبلا وجبال حروس والورد البلبس والكمون الابيض اجزاء استواء ثم تأخذ  
من الاخلاط كلها جزؤاً ومن الزنجبيل جزؤين يدق كل واحد على حدة ويخلط ثم يجمع  
ذلك بشهد ابيض يستعمله ويرفعه في يستوفيه والشربة منه قدر حمصتين ان شاء الله تعالى  
**صفة خلط الحار والبارد واليبس مع النساء فيضض منقوع السم**  
تأخذ قرفة حلوه وسنبلا وزنقلا ونسباً بحرياً وزنجبيلاً من كل واحد نصف  
وتأخذ ارنقلا وخصوالا وحب الجرجير من كل واحد اثنان او اقل وحب كرات  
فارسي وحب الجوز اربعة الاث او اقل يدق ذلك ثم يغسل منزوع الرغوة

ثم ياكل

الفاطاشد يدر  
ثم ياكل منه مثل اللوزة على الرقيق وعند النوم مثل ذلك فانه ما يمل من الكحل ويغبط  
**صفة جوارش مسكن الحصى وهو للرباع والنفق الغليظ وغيره**  
وقللاً ايضاً وكون اسود من كل واحد اجزاء استواء بعد الدق والتخل الا الكمون  
يخلط ثم يجمع فيه بعسل منزوع الرغوة فيجعل لعوقاً خاتراً ثم تلخذه على الطعام  
فانه يذهب ويلين ويلينق منه على الرقيق **صفة خلط ريق السمكة**  
يؤخذ مثقال حلبة ومثقال ريق فارسي ومثقال سداب يابس ونصف مثقال جوارش  
يدق كل واحد على حدة ويخلط به دهن الجوز وتجنه وتشر به بما الكمون سبعة ايام  
**صفة جوارش مسكن الحصى وهو للرباع والنفق الغليظ وغيره**  
عشرة اواقى ووزن دانقن مسك وشباً من زعفران فيبلغ ذلك في طنجير ويطبخ حتى  
ينغقد ثم يلقى على خوان ويقطع ما تريد **صفة جوارش مسكن الحصى وهو للرباع والنفق الغليظ وغيره**  
تأخذ من الزنجبيل والمصطكى والقلقل والسنبل من كل واحد وزن ستة مثقال  
ومن بزر الكرفس خمسة مثاقيل ومن الافراخ خمسة مثقال والنار من كل واحد وزن  
فان لم يصب الافراخ فخذك فسادج يدق ذلك كله اجمع ثم يخلط ويغسل  
منزوع الرغوة

تأخذ من الزنجبيل من القطع الحبار وما شئت غير انه يكون يابساً فننقعه في شراب



ثم نأخذ  
 شراب عتيق طيب الريح او طلاء عتيق ثلاثة ايام ثم نخرجه ونجففه ونحش ثقبه  
 شربا عتيقا او طلاء فتلقي الزنجبيل فيه ثم نأخذ زعفرانا وسنبلا وقافلة و  
 ود ارفل فلنقدر راي العين فدقه واخله ثم دق الزعفران والقه وحده ثم اغل  
 الزنجبيل والزعفران والعسل فاذا اغلا جعل في انا نظيف ثم عمدت الى المذي  
 وطرحته وحركته حتى يعلوه جميعا ثم يترك ثلاثة اشهر او خمسة بالمزد ثم يرفع  
 لما يحتاج اليه والهليلج الاسود مثل ذلك  
 تعال به كما علمت في الاول ثم تغليه برب الثمر والدرس اياما ثم اخذه وبعده في  
 منزوع الرغوة فانه يوجد ان شاء الله تعالى  
 نأخذ الارنج فننزع د اخله ثم نجعله في انا نظيف ونصب عليه ماء ملح ثم نضعه في  
 ذلك الماء ثلاثة ايام ثم نخرجه فتضعه في ماء عذب ثلاثة ايام ثم تبدل ماء في  
 كل يوم مرتين حتى يذهب ملحه ثم اخذه من الماء وخذ عسلا فاعمله ثم صبه عليه  
 اربعة ايام او خمسة ثم انظر اليه فان وجدت عسله قد دق فاجعله في قدر  
 اغله غلية او غليتين ثم اعد عسله وكما زدت عسله فهو اجود وردة ونعا  
 حتى تراه كما جعلته بد ايام يتغير فدهه جبينين وكذا ان الفرع والخيار والقثا  
 والاونز والجوز بعد ان يقشر ذلك وكل فربب فخذ الك منغنه اقم ترشد

صنفه

**صنفه تربيب التفاح من هذه الصنفه** نأخذ من التفاح البناني الجيد الكبير  
 الطيب الرائحة فنقشر خارجة ود اخله ثم خذ منه عشرة ارطال ثم خذ عسلا وبعدها فيه  
 واخلها ثم الق فيها التفاح المقشر واوقد تحتها بنار لينه وحركة حتى يخط ويصير  
 للخبير ثم الق فيه اوقيتين دار صيني وقللا وقرنفا وقافله وبسباسة من كل  
 واحد اوقيه وسبلا نصف اوقيه وجوزة ثلثة عدد (مقشر يدق كل واحد حده  
 ويخل ويخلط ناعما ثم القه فيه وليكن العسل والمخل ما يغمر التفاح ثم الق فيه بعد ذلك  
 مثقال زعفران مسحوق ثم تحركه حتى يخلط حسنا ويصير مثل اللبني ثم بعده في انا  
 ان شاء الله تعالى واعلم ان تربيب الكثرى كتريب التفاح سواء **صنفه تربيب التفاح**  
 خذ سفرجل وقطع كل سفرجل منه با ربع قطع ثم الق ما في جوفه ثم اجعله في عسل وصبت  
 ما ثم اغله غلية بالنار ثم حوله الى عسل اخر ليس فيه ماء وردة فيه حتى يوجد ان شاء الله  
**صنفه تربيب التفاح** خذ منه ما لم يتروط فاعله غليتين ما عذب ثم انزع  
 واقاعه ثم دق سنبلا وقرنفا وزنجبيل ودار صينا وزعفرانا فاجعله في قدر  
 النوى ثم رد واقاعه عليه واعمى في عسل منزوع الرغوة وحسبه في فادورة وده  
 حتى يوجد ان شاء الله تعالى  
 خذ اي ذلك شيت فطاحه  
 واتفق ثلاثة ايام ثم اغسله بما اوخل ثم اغمى في عسل منزوع الرغوة والنوى  
 زنجبيل او زعفران او ما احببت من الاواد والنوى عليه كروا وده شهم الى الشمس



ثم استعمل بعد ذلك ان شاء الله تعالى **صفة تزييت الاوتريخ** فخذ من الاوتريخ ما شئت  
 فتقشر خارجة ودخله وتقطعه على ما تريد ثم تنقع في ماء ولح يوماً وليلة وتخرجه  
 من ذلك الماء الى ماء عذب يوماً وليلة ايضاً ثم تغيد عنه الماء وتغليه بما اخر عذبت  
 غلية خفيفة ثم تخرجه من ذلك الماء ايضاً وتدعه حتى يصفى قليلاً ثم تغليه بما اخر يوماً  
 ثم تخرجه من ذلك الماء وصفه بزعفران ثم اجعله في عسل مصفى معمر من زروع الرغوة  
 والتي فيه جوز ثوراً وبسباسة وقرنفل ودار صيني وهزونه وهال ومصطكي  
 ثم ارفعه واستعمله ان شاء الله تعالى **الباب ٢٠٠ اعل الاوتريخ**  
**من التمار والمجنانة من الاشجار صفة ديت الاجاص الساج**  
 تاخذ من الاجاص الاسود النضج ما بدا لك فاخرج نواه والفه في قدر وصب  
 على كل قفيزين من الاجاص ورق ونصف ماء عذب والدورق يكون عشرين  
 رطلاً والفقير مائة وعشرين رطلاً واجعله حتى يجم الماء ويتمز الاجاص ليصير  
 والى ثقله واعد الى القدر واجعله حتى يزداد ويصير مثل العسل الرقيق و  
 في آناه ويستعمل الشربة منه اوقية **صفة ديت التمار من**  
 تاخذ من الجوز الرطب ما شئت فتدقه  
 بقشره وتغمره وتاخذ منه ما احببت فيطبخ حتى يذهب منه النصف  
 ويؤخذ منه خمسة اجزاء ومن العسل المنزوع الرغوة واحد فيطبخ بنا رقيقة

حتى

حتى يغليط ويصفى في قوارير ويستعمل عند الحاجة ان شاء الله تعالى  
 يؤخذ من الجوز الرطب نقشوره فيدق  
 ويؤخذ منه خمسة اجزاء ومن العسل المنزوع الرغوة ثلاثة اجزاء ومن الطلح  
 الحلو ثلاثة اجزاء ومن الفلفل اوقية ومن الجبنة نصف اوقية ومن الزعفران  
 اوقية يصير قدر نظيفة ويغلى حتى يغليط ويصفى ويستعمل لوجع الحلق  
**صفة الاوتريخ الساج** تاخذ من حمض الاوتريخ المنقاه من  
 وجته فيدق ويغمر بما وه يطبخ حتى يصير الى الربع ويصفى في قوارير  
 ويستعمل ان شاء الله تعالى **صفة ديت الاجاص الساج**  
 يؤخذ من حمض الاوتريخ فيدق ويغمر بما وه ويصفى ويؤخذ منه اربعة اجزاء  
 ومن السكر الطيز اربعة اجزاء والعسل المنزوع الرغوة جزو واحد ويطبخ حتى يذهب  
 النصف ويصير فيه من الزعفران والجوز ثوراً من كل واحد قدر مثقال من مريض  
 في حرقه رقيقة ويكون ذلك على عشرين رطلاً من العصير ويطبخ حتى يقوى ويترك  
 عن النار ويؤخذ ويصفى ويستعمل عند الحاجة ان شاء الله تعالى  
 عذب فيقشر وينقى حرقه ويؤرق ويغمر ويطبخ بنا رقيقة حتى يذهب منه النصف

سودا  
 يؤخذ



وينزل عن النار ويصفى وينزل حتى يسكن ويرد الفدر ويغلى غلية اخرى  
ويرفع في القوارير **وصفة اخرى**  
يؤخذ حب الاس زنجباريا فيدق ويحصر مآوه ويصفى ويطنخ في قدر  
نظيفة حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار ويصفى ويستعمل عند الحاجة اليه  
ان شاء الله تعالى **وصفة اخرى** يؤخذ من عصير الحصرم ستة اقنساط  
الغسل المنزوع الرغوة قسطا واحدا يصير في قدر نظيفة ويطنخ حتى  
ويصفى في القوارير وان كره الغسل واجت ان يبرده صبر مكان الغسل  
سكرا طيوزد والشربة منه عشرة دراهم **وصفة اخرى**  
يؤخذ من الرمان الاحمر النضج المز فيحصر ويصفى ويصير في قدر برام  
نظيفة ويطنخ بنا دليئة حتى يذهب الثلثان ويبقى الثلث ويصفى في قوارير  
**وصفة اخرى** **وصفة اخرى**  
الصفصاف بارد يابس قليل الاضرار بالاسنان  
الشفع وهو اجود ما شئت به الاسنان من الزهومات ما مؤن غليظا  
نافع لها وهو زهر قصب يبيت في العسل  
حار يابس وبذر البرسيم اذا استق في الدور من الحرف والاشا

سمى المأمون غلة اذاه وهو خلل يستعمله العوام من الناس وكل خشب  
بارد يابس يخلخل وهو انفع من الحار اليابس واجود ما استعمل الخلل في الفم  
بعد ان ينقع في الماء ليلة او ليلتين يعوج من الخيل وليلتين كسر من الاسنان  
فيحتاج الى اخراجه بالمنقاش **وصفة اخرى** وعيدان الخلاف باردة  
بين الرطوبة واليبس ولا يستعملها الا اوساط الناس وعند فقدان الخلل العمول  
**وصفة اخرى** اخذ الخلل من المرونة لتطيف الاسنان وتنقيتها من  
الحم لان اللحم اذا بات في الفم تنكس لاسيما ان كان فيه حلاوة **وصفة اخرى**  
**وصفة اخرى** رجل كان كثير ما يعض شربه ولم يزل عناية بالخلل  
سالت عمر اخلافا فقال لي ما الخلل  
يبقى الثغور وفيها كولة ومجشاة لطيف اللسق فيه جمال  
فقال ذلك شئ فيما اراه مخا  
**وصفة اخرى** لا يواجم من المردى **وصفة اخرى**  
لا بد بعد الاكل من خلل اعده الخادم للرجال مبرق من صفصافة الخنثار  
برى لطيف الكفخي لحيال ارق جثمانا من الخلل واشبه الاشيا بالمخا  
حكاة جسم الصبي الخيال او دلف فاق من الخلل كأنها بكف ذي دلا  
يسعى بها في فنية اقبال كعصبة الجين ذي افضال مقدودة الاجسام والمثا



مقومات القد كالنبات متقفات الطول والاشكال منتزعات من مكان  
 من وافرا الاعضاء والاهوال مكسيات من يدى الليالى **قشر** من الزمرد الجوار  
 يغذى ما طيب زلا **قد** جازه الصوب من الغزال **بواكف** من قطر الخطا  
 يلقي بلجنوب والشماب في غدوان الصيف **الاصال** حتى اذا امانتم في كمال  
 بادره الخادم باعتدال **يخناك** من اغصانه الطوال ما كان ذا قذوذ العتلا  
 وجفف الاعصار في الظلال ثم بر امنتم كالنبات **مدية** امضى من النضال  
 مثل رماح غير ذى نضال **تعد** للطحن والفتاب **مدودة** الاطراف **والاوصال**  
 قد شدتها باقان الجبال **وباعها** للناس غير غائب **وصانها** الخازن في الرحا  
**والسؤال** **واللهم** **لنفسه** **في مثل ذلك** **تطيقه**  
 رايت خلاا في بيان مواكل **براه** لطيف الكف كالقذح قائل **كان** الذي عاينت منه  
 قضيب **قما** ما بين دمر مشاكل **فقد** هذا **مستبده** باعتداله **وهذا** **الهد** **مستبده**  
 يتقابه كاس النديم من القدي **وتقدابه** الكيزان من كل خايل له **بدل** **بصو** **مخيل** **مكانه**  
 جسم سقيم **الجح** **الناس** **احل** **وخف** **على** **اليدى** **فليس** **يد** **عند** **ما** **تطيقه** **كف** **مناول**  
 اذا قام بين الناس طيب يد **امان** **واحياء** **بالا** **القوار** **فكم** **من** **قنبل** **للسن** **يدرك** **ناره**  
 ومن والاحشا حوان ذاهل

٨  
 ٨

**رعيص** **البتك** **المعيب** **معة** **اشنان** **ما** **من** **جود** **للرشي** **خسود**  
 من القنفذ والسليخة والقرفة والفاولة والفليحة من كل واحد جزؤ من المصطفى  
 والادخر والسعد والبيعة اليابسة جزؤ ومن الرزنجوش بلانة اجزا ومن الطين الابيض  
 المكي خمسة اجزا ومن الاشنان البارد في ضعف ذلك او ثلثه اضغافه ومن الارز  
 الابيض المبلور المطحن المحقق المتخول مثل الاشنان يدق كل واحد على حدة  
 ويخلط ان شاء الله تعالى **معة** **اشنان** **من** **جود** **للرشي** **خسود**  
 فيدق دقا ناعما ويدق معه مثله من الطين الابيض متخول مثل ربعه وصندل المحكوك  
 مثل نصف سدسه ويصيف فيه ما كافور ويعجن به عجنا جيذا حتى لا يبين فيه **تستعمل**  
**معة** **اشنان** **من** **جود** **للرشي** **خسود** **يؤخذ** **الاشنان** **الابيض** **فينقا** **ويدق** **الطين**  
 وينخل ويعزل ناعمة ثم يؤخذ من الطين الابيض المحكوك مثل نصف الاشنان فيدق  
 وينخل ويخلط به ثم تاخذ له من الادخر المدقوق المتخول مثل ربعه وكذلك من السعد  
 ايضا ويخلط الجميع بما كافور ويفرك ويستعمل  
 يؤخذ المحل فيقشر ويدق وينخل ولعشيره ان تدقه دقا خفيفا فانه يقشره **فادنا**  
 دق ونخل وعجن بدق حتى يبق سائل ثم جعل في جوانب بونية ونخل وعجن في مزاج  
 متواليه تكمل البرنية على الحين وتدخره حتى جفته ويسد اس البرنية وتوضع

تعالى  
 ان شاء الله



فاذ الحيتج اليه اخراج منه وجعل في مضرب وعجن بدهن زبنق سابوري  
وطيب بدهن بلسان ودهن اترنج وماكا فور واستعمل ان شا الله تعالى  
**صفة علاج البثور** تاخذ المحلب الجيد فتنقيه واحدة واحدة  
وتقشره تقشيرا جيدا وتنشفه حتى لا يبقى فيه صفرا ولا برودة ثم تدقه  
وتخلطه بمخل صفيق وتجعل في برنية زجاج ويعجن بزبنق فارسي ويخرب بالعود  
و الكافور الجيد في ثلاثة ايام مائة مجم ويحرك ويخلط ويلصق في كل يوم  
فاذ انتهى جعلته في قذح واذنته بزبنق سابوري والقيته عليه ثيابا من دهن  
فارسي ودهن بلسان ودهن اترنج وكافور جيد وكافور مسوق على مقدار ما  
تريد **صفة علاج البثور** تاخذ المحلب الجيد فتدقه وتخلطه  
وتعجنه بزبنق جيد وتلصقه في برنية ويخرب ببنك وقسط مر وظيفر ومبج  
يابسة وثرعمران وصندل بلانه ايام كل يوم ثلاث مرات ثم يداف بزبنق  
في قذح ويلقى فيه مبعده سائله ويدق له جوك ويسبسه وقرنفل وصندل  
وكبابه وقاقله ويخلط فيه ويصليه ماكا فور وعكر البلسان ان شا الله تعالى

اشنان داليت من البثور محفوة الاوساط والظهور فيها مثاق الحشر  
دانات

فيمن

شوري نفث الورد

فيمن اشنان من الحبيد كانه مسك على الثوب اشبه شئ بحبي الكافور  
كالخز في المسك والحبرير وقذح المحلب في التقدير مملو من محليه الخنزير  
مجون من قبل ما الكافور بدهن بان ودهن خيري لها نسيم فاح كالخود  
اذكي من الحبيد الصدو اطيب غالية الامير له غطا محكم الذوبير  
من فضة مذهبة التطهير كالوشى والتعير والتعير في كف طي سادن غزير  
عيناه عينا فاسق حور له اناييت من الشعور في يده اليمنى قضيب شور  
معلقة من ذهب نصير قدر صغت بالجوهر المطير يغترف المحلب المحضو  
يدبر في القوم كالخود **ولا خور في علاج اشنان**  
وجمع من صفة الدهان فيه مثالات من العقيان كقبة الهندوق للاواني  
عليه من اصباغه كدخان مفصل بسابو الاوان محذوف في القور كطيلسان  
مصور فيه النوشوان في موكب زرين بالفرشاني كانه جوع من البسان  
كالزهر في حاشية البسان فيه من الالات للصفبان اشنان دانات من البسان  
مخروطة الرور ولا بد محفوة ما ان لها من ثان فيمن اصناف من الاشنان  
اطيب من ذرار النسلون ومحبك عني بالدهان بدهن وورد ودهن بان  
ما ان له في الطيب من ذرات في قذح مدو الاركان فيه مثالات من العقيان



قد صورت تعدد واعلان **تغذون الحبل الاخوان** قد كملت بالدر والمجان  
 اذا ابتدت في يد العلمان **تدور كالحاشي النديم** من كفاي حسن للمعان  
 معقوب الصدغ كصوب جان **في كل خد منه ورد نان** مدله بالطرف للاضهان  
 الجيبا تغسل به البندان **من عودان تحصيل بالاشنان** وبعد اخذ الحبل الروان  
 بالبنك او السعد من بنان **صفة بنك محض نقيت للبدن والامام**  
 البنك هو شئ يحمل من اليمن يقولون انه يتخذ من اصول ام غيلان منه ابيض واصفر وله  
 رائحة طيبة وله خاصية في تقوية الاعضاء وتنشف ما تحت الجلد من الرطوبة وينقي  
 ويطيب رائحة البدن ورائحته تقوى الدماغ الذي ناله البود وهو حاد يابس في الوجة  
 الاولى وهو جيد للمعدة ويقطع رائحة النور التي تعزل كالحاشي الشعير وقيل هو عقد  
 تخرج في اعضاء الاسر يوحذ من البنك الاصفر ومن الصندل الاصفر المحيز ثلاثين درهما  
 ومن القزقل وزن عشرين درهما ومن الورد وزن خمسة عشر درهما ومن الزعفران وزن  
 خمسة دراهم ومن السليخة الحمراء الرفاق والسنبل من كل واحد وزن ستة دراهم  
 يوق الجميع بالسر ويطن ويحضر بما الورد ويخرب بالعود التي وبالكا فور والزعفران  
 يخبر بجيد ثم تاخذ من الفاقل والجوزبوا والبسباسية من كل واحد عشرين درهما  
 ومن الكافور وزن درهم ويفرش الاول في طشت ثم تخل عليه الافاويه ويرد

الاصفر

الى

الى الطين ويخرب البرنيّة بالعود والكافور يخبر اجيد (فانه يحى غايه من الغايات)  
**صفة بنك محض** يوحذ بنون بنكا ومن الفيلنج ربع من ومن القزقل  
 عشرين درهما وربع من جوزبوا وعشرين درهما سنبل وعشرة دراهم هال وشنته  
 درهم قوفه ونصف اوقية زعفران يوق الجميع ويحضر بما التفاح ويطن طحنا ناعما  
 ويخرب بالعود والكافور **صفة بنك محض** يوحذ من البنك الاصفر  
 العراخي منا ومن الصندل الاصفر الفا صيدري ربع من ومن الفيلنج ربع من يدق  
 دقانا ناعما ويخل الجميع ثم يطرح عليه من النام ثلاثين باقة وفتور التفاح  
 البناني قشر ثلاثين قفاحة وقشر ثلاث ترمجات صفرة تقطع وتطبخ في صفا (ثم يصب  
 عليه منا من ما ورد ثم يطرح عليه وزن عشرة دراهم زعفران مطحون ثم يعرك عركا  
 جيذا حتى يتبدل لخله الزعفران ثم يفسره على زطح حتى يقارب الجفاف فاذا اعزمت  
 طحنه او قد له نار فحم ثم جففه عليها ثم اطحنه طحنا ناعما واخلطه بخل شنته  
 وزن عشرين درهما زبنق سا بوري جيد ثم دهنته به وحركته حتى يتبدل لخله  
 الدهن ثم ردتته الى المخل فخلطه حتى لا يبقى من تحصيل الدهن شئ وخار وزن  
 عشرين درهما قزقلا ووزن عشرين دراهم جوزبوا وعشرة دراهم كباية وعشرة  
 دراهم هريره ووزن عشرة دراهم هال ثم دقت الجميع حتى يبالغ في طيب البنك



ثم تعد الى وزن خمسة دراهم زعفران مطحون فاطرحه في كك ووزن ثلاث مثاقيل  
 بلسان وشتاقيل بن دهن الاترج ثم يلى به لنا جيداً ثم تعد الى وزن خمسين درهم  
 من الماورد الجوري الجوري نوع منه طيب الرائحة فتصبه على تلك الافواه ثم تجعه  
 الصلاه ثم تطرح البنك على ذلك ثم تحمصه بيدك حتى يد اخله ثم توده الى المخل  
 فتخله حتى يذهب بعد ذلك تخله ثم تجعله برتبة وجاج وتخره في كل يوم عشرة مجامر  
 بالعود والكافور والزعفران ثلثه ايام على الولا وتخره حتى يبالغ البخور في جسمه  
 ان شاء الله تعالى **صفة خل عسل اخر وسيله** يوخذ من البنك الحرا في الا  
 منابذ ويخل بمخل شعر ثم يوخذ من القليجة ثلث من ويوخذ من الفافرة ثمن من  
 ومن السنبل وزن خمسة دراهم ومن الصندل وزن خمسة دراهم يدق ذلك كله  
 ويخل مع البنك ويصير في طشت ويطلى عليه ربع من عصفرا احمر جيد سا طم الحرق  
 ويجفف في الشمس ويطن ثم يجعل في سطل ويصب عليه من الماء مقدار ما يصير مثل السدر  
 ويدهن على البنك ثم حتى يتد اخله العصفرو يبيسط في الشمس حتى يجف ويطن  
 جيداً ويخل بمخل شعر صبيح ثم يصب عليه من الزبنق الفارسي وزن عشرين درهما ثم يلى  
 لنا جيداً ثم يوده الى المخل حتى يذهب تحبيله ثم تاخذ وزن عشرة دراهم قرفصل  
 ووزن عشرة دراهم جوز وبوا فتسحقها سحقاً ناعماً وتخل عليها وزن مثقال دهن

البلسان

البلسان وشتاقيل دهن الاترج ووزن خمسة دراهم ما كافور ثم يخلط في الصلاه  
 ويغيب عليها وزن خمسين درهما ما ورد جيداً ثم تطرحه على البنك ثلثه حتى يتد اخله  
 ثم توده الى المخل ثم تجعله برتبة وجاج وتخره بالظفر الذكر ثلاث مجامر وبالنفط  
 والزعفران ثلثه مجامر وتخره بعد ذلك بالعود والكافور **صفة خل عسل**  
**الساكنة** البنك يدق ما في الكف من عطر وكل ما كان من حلو من زعفران  
 لا تتلن اذا الفراش جابه ان تحسل الكف في الاسفار والحفر لا تشي طبيب من ينك غسلك  
 كفى بعد طعام طيب عطر كانه المشك لونا ان وصرت به والحز لينا على الكفين والبشر  
 وما افكر في الاشنان ان ظفرك به يد اي وليت السعد في سقر فذاك غسل الى من بعد ذلك  
 وذاك غسل بنى الاملاك من **الباب في غسل اليد**  
**الاصنام** وزن ثمانية دراهم عسل بنين للمحاشرا لاديب النديم اللينان يكون نظيف  
 الكف نقي الظفر منعاهدا لتعليمه والتحليل بين اصابعه وغسل يده ومعه في اوقات  
 ومطعمه طيب المغاين عطر البشرة نظيف الوجه واليدين والاربع نقي الجبر  
 للسنون واخذ السعد بالغدوات وتسرح الحية وتطبخ الثياب والعمامة  
 لان العبن كثير ما تقع عليها من عطر البخور والمسك والصابون واصناف الدواب  
 الشعر والثياب البخور والثياب **اما المسك والكافور** فلهما

البلسان وشتاقيل بن دهن الاترج ثم يلى به لنا جيداً ثم تعد الى وزن خمسين درهم من الماورد الجوري الجوري نوع منه طيب الرائحة فتصبه على تلك الافواه ثم تجعه الصلاه ثم تطرح البنك على ذلك ثم تحمصه بيدك حتى يد اخله ثم توده الى المخل فتخله حتى يذهب بعد ذلك تخله ثم تجعله برتبة وجاج وتخره في كل يوم عشرة مجامر بالعود والكافور والزعفران ثلثه ايام على الولا وتخره حتى يبالغ البخور في جسمه ان شاء الله تعالى



القزاري حدثنا قال قلت لسليمان بن عبد الملك لا تؤلم أبا غانم القرشي ولا ية نضلح ذوى  
 فيما مع قرابته منك وخرمقه بك فقال يا أبا الوضاح أنه يفعل شيئا البست من فضيل  
 المروآت قلت وما هي أصح الله تعالى أمير المؤمنين فقال يجتمع في بيوت الإخوان ويلبس  
 في الظل وبعدوا على بيضة البقيلة فيما كلما **قال** الأصمعي قال لما اشتد لا مديت  
 إلى بيضة البقيلة أبدا **وإن** يا كل مما يليه **وليس** للديم أن يكون حسن البرة سرى  
 التوب تطيف العالف والذبول ولكن نبيل الهمة **القول** الأول ليس بدون الأعل تطيف  
 المحفى من الملبس مثل الفلسفة والسراويل والنكة والجوب ومنديل الكم وما جالس  
 الأستيا فاذ امت له هذه الحال وحلت فيه الفضل كان محبوبا إلى القلوب سمعنا على  
 الأرواح لا تقبل في إلى على الكانت القرشي  
 نعمة الله لأتقاب ولكن ربما استبقت على أقوام لا يلبق الغنى بوجه إلى على  
 ولا يوزن بحجة الإسلام **د** نس التوب والعمامة والبردون والبغل والفقاو **السلام**  
 لا تحسوا أفلامه فتمسوا من دينا الحسين في أقلام  
 وينبغي للأذيب أن يحسل يده إذا قرب إليه الطشت غسلا نطيفا وتنقذ الأطفال  
 في أسرع وقت ولا يمس يده شيئا قبل الطعام **ان** رجلا غسل يده مع **المأمون**  
 وأبطا السلام عليه فسبقت يده إلى رأسته فقال له المأمون **ان** غسل يده **ان**



ثم يلبث ان سيقته الى حيته **فأمره** ان يعيد الغسل ايضا فقال له لا يلي  
 اليد الا للخبز **ويعيد** هذا كثر الا ان الاختصار اشبه بنا والحسن في هذا الموضع  
**فأمره** فليبتدي باليمين ويختم به ولياكل بعد اليسر وليعمل  
 على ما رسمناه له في باب اداب الاكل مع الملوك وابتدائه في اول هذا الباب  
 ان شاء الله تعالى ولا قوة الا بالله العلي العظيم **ويبتغي** الاذيب ان يبتدي اولاً  
 المجلب ثم ياخذ الخلال فيبتغي به ما بين اصناف اسنانه من فضلات اللحم فانه ان يملك  
 فيها او ينهش شي يتنفسه فسد راحته الفم ثم ياخذ الاسنان فيغسل يده ويبدلها  
 جيداً ولا يقرب يده منه فان جماعة من العوام تغسل ايديها بالاسنان في اول  
 حتى اذا بدت خضرته وخرج وسمح الطعام والزهومة دكلوا بها شفاههم وانفاهم  
 فذلك مفسد للفم مغتوب له وان اعطوا منديلًا امسكوه ووسخوه بالزهومة  
 لا ينام تنق ايديهم **ولم** ان يبتدي فيغسل يده بالاسنان ويدلكها  
 به ثم يغسلها منه ثم ياخذ اسناناً خاصة ويدلك به فاه واسنانه فيشعر به  
 وكل الحقة الزهومة ثم يدلك اصول اطفاره وبين اصابعه وتحت خاتمة على ان  
 نزع الخاتم انظف ثم يغسل يده منه وياخذ المجلب ثانياً والاسنان ويغسل بها فاه  
 ثم يعيد ذلك اليسر والسحر ويغسل يده وفاه بالماء ثم ياخذ بعد ذلك شيئا من

ماورد ويغسل يده وجهه ويديه ويسرح كحيتته وياخذ مجلسه **فأمره** للاذيب  
 مع ملكه وزعت المايه ان لا يغسل يده معه في المجلس لا بحيث يراه ولكن يجلس في  
 لا تقع عينه عليه فيغسل يده ويتوضا ويصلح نفسه على ما عودها من تسريح كحيتته وخطير  
 نفسه **فأمره** ان كان اول غصبت العتصم على الاقربين انه اكل عنده ودعا بالاطننت  
 يراه العتصم فقال العتصم هذا القيس الطويل الحية يدعوا بالاطننت حيث اراد خذوا  
 بيده واخرج وهو يقول هذا جزا من اساء اذ به **فأمره** رجل في غسل يده وكان  
 ظريفاً فقال له اتوبدك اعزك الله تعالى والادشت منديلنا **فأمره** اخبره لم ينهش  
 فلما مسح يده قال صاحب البيت يا غلام احمل المنديل مع صاحبه اذا انصرف فانه قد  
 وسخه علينا ولا يصلح لنا فحمل الرجل وانصرف واتبعه الغلام بالمنديل فوجه اليه  
 منديلًا جديدًا **وكان** عبيد الله بن سليمان يبطي في غسل يده ويقول احكم البذان  
 زمان غسلها بمقدار زمان اكلها **فأمره** اليودي عن الخلق العتصم  
 وكان قد امره بتاذيبه وعشرته فاحبره انه لا يطلع وانه لاهمة له فقال له وكيف  
 ذلك قال رايته وقد باوله الغلام اسناناً ليغسل يده فاستدركها ووقع في يده  
 فرده في الاسنان فانه ولم يلقه في الطننت فحلت انه يجيل ويجيل لا يصلح الملك  
 سنن الجمع الخلال وغسل اليد قبل الطعام ولم تكن تعرفه العرب في قديمها وهذا



وقيل للتم  
الخبير

غَلَطَ فَإِنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ الْوُضُوءُ قَبْلَ الطَّعَامِ يَنْفِي الْفَقْرَ وَبَعْدَهُ يَنْفِي الْوَلَهَ  
وَأَرَادَ بِالْوُضُوءِ غَسْلَ الْيَدِ وَالْكَفِّ وَالْغُصَّارِ الذُّنُوبَ **وَالْأَبْقَلُ رَبُّ الْبَيْتِ يَغْسِلُ يَدَهُ**  
**لِيَنْفِيَ الْخِشْمَةَ مِنَ الذُّنُوبِ حُضْرَهُ** وَيَكُونُ آخِرَ مَنْ يَغْسِلُ يَدَهُ يَتَوَخَّأُ بِذَلِكَ أَنْ يَجْعَلَ إِمَامَهُ  
أَذَى الْغَمْرِ عَنْ أَيْدِيهِمْ هَذَا مَعَ الْإِكْفَاءِ وَالْمُتَعَاشِرِينَ **تَامَ الْمَلُوكُ** وَالسَّلَاطِينُ فَقَدْ تَقَدَّمَ  
الْوُصْفُ فِي تَعْظِيمِهِمْ وَأَجْلَالِهِمْ وَلَيْسَ مِنَ الْمُرُوءَةِ الْأَكْلُ مِنْ طَعَامٍ لَمْ يَدْعَ إِلَيْهِ وَلَا حُضُورُ  
مَجْلِسٍ لَمْ يَوْمِنْ حُضُورَهُ وَلَا الْإِحْتِشَامُ وَلَا الْاسْتِغْنَامُ وَلَا الْأَكْلُ إِذَا وَجَدْتَ الْقَوْمَ  
فِي آخِرِ الطَّعَامِ وَلَا الْأَيْهَامُ فِي الْأَكْلِ بَعْدَ شَبَعِ الْقَوْمِ وَلَا التَّقَبُّلُ فِي الْمَجْلُوسِ وَلَا  
الْإِحْتَاجُ فِي الطَّلَبِ وَلَا التَّخَفُّعُ وَالْتِمَاسُ فِي الطَّنْفِ عِنْدَ غَسْلِ الْيَدِ وَلَا الْخَطَاةُ وَيُقَالُ  
لِمَنْ فَعَلَ هَذَا الْمَلُوكُ هُوَ مِنْ قِلَّةِ الْأَدَبِ **بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ وَالشُّرْبِ**  
**بَابُ الْوُضُوءِ وَالطَّهَارَةِ** **أَعْلَمُ أَنَّ مَنْ الْأَذَى يَنْفِي حُضُورَ الطَّعَامِ قَبْلَهُ**  
الْكَلَامُ وَالصَّمْتُ عَلَى الْمَوَائِدِ وَتَوَكُّلُ الْحَدِيثِ **تَامَ الْخَبِيرُ** أَنَّ مَلُوكَ الْأَعْلَامِ وَالْفُرْسِ  
قَدْ كَانُوا إِسْتَعْمَلُوا السَّكُوتَ عِنْدَ الْأَكْلِ حَتَّى صَبَّرَتْ كَلَامُهَا بِالزَّمْرَةِ وَمُعَاطَاةُ  
خُدَمَائِهَا بِالْأَيْدِي الْمِيلَانِيَّةِ ثُمَّ مِنْ بَيْنِ أَسْنَانِهَا وَمِنْ السَّنَةِ بَشْيَ قَلِيلٍ يَتَسَاقَطُ الطَّعَامُ  
مِنْ أَفْوَاهِهِمْ وَتَحْرُكُ أَرْحُفُهَا (لَمْ يَلَاذَ الْحَسَنُ فَإِنَّ ذَلِكَ كَانَ مِنْ وَقْعِ الْفَنَائَةِ  
الْغَمِّ عَلَى الْمَائِدَةِ عَافَتْ النَّفْسُ الْمَأْكُولَ وَكَرِهَتْ مَعَاشِرَةَ الْمَوَاطِلِ وَمِنَ أَدَمَةِ الْمَنَامِ

وكانت

وكانت السَّقَطَةُ مِنَ الْعَيْنِ **وَيَنْفِي** لِلْأَذَى أَنْ يَأْكُلَ وَنَ الشَّبَعُ وَفَوْقَ الْقَوْتِ وَأَنْ  
يَصْغُرَ لِقْمَتُهُ وَيَتَجَرَّى بِهَا مَوَاقِفُ الدَّمِ وَلَا يَزِدُّ رَدَّهَا قَبْلَ أَنْ يَجِدَ مَضْغَمَهَا وَلَا يَدْخُلُهَا  
إِلَى فِيهِ إِلَّا بَعْدَ أَنْ يَزِدَّ الْأَوَّلَى لَأَنَّ الْمَوَالِي بِاللِّغْمِ لَا يَكُونُ مِنْ شَرِّهِ وَلَا يَعْجِزُ **الْقَمَّةُ**  
بَعْدَهُ ثُمَّ يَجِدُهَا فِي الصَّبَاغِ وَلَا فِي الْأَنَاءِ وَلَا يَلَاخِظُ مَوَاطِلِيَهُ فَيَقْطَعُ عَنْ الْأَكْلِ وَهَذَا  
ضَرْبٌ مِنَ الْجَلِّ **وَقَدْ بَلَغْنَا** أَنْ أَعْرَابِيًّا أَكَلَ مَعَ مَعُوبَةٍ فَلَمَّا رَفَعَ الْأَعْرَابِيَّ الْقَمَّةَ إِلَى  
فِيهِ قَالَ مَعُوبَةٌ يَا أَعْرَابِيَّ خُذِ الشَّعْرَةَ مِنَ الْقَمَّةِ قَالَ وَقَدْ أَهْمَمْتُ بِأَكْلِ حَتَّى تَطْرُقَ  
إِلَى شَعْرَةٍ فِي لِقْمَتِي وَلَا وَاللَّهِ لَا طَعَمْتُ مَعَكَ وَرَمَى بِالْقَمَّةِ وَنَهَضَ عَنْ الْمَائِدَةِ **وَالْأَكْلُ**  
بِاصْبِعَيْنِ بِطَافَةٍ وَهَذِهِ وَحَسَنُ صَمْتٍ وَيَتَلَمَّسُ بِالْمَخِ بَعْدَ أَنْ لَا يَجْمَعُ الْأَبْزَارُ مِنَ السُّكْرَةِ  
بِالتَّحْرِيكِ وَيَتَنَاوَلُ مِنَ الْخَلِّ وَالْقَلِّ وَالْخَسَنِ وَقَدْ سَتَيْتُ بِسِيرٍ لَمْ تَأْكُلِ الطَّعَامَ بَعْدَ  
الرَّبِيسِ وَلَا يَسْبِقُهُ بِالْأَكْلِ وَلَا يِيَادِرُ إِلَى مَا لَحِظَتْهُ عَيْنَاهُ **وَقَدْ كَانَ** يَجْرِي الْوُزِيرُ  
لِخَافِظِ الْأَكْلِ مَعَ بَعْضِ الْأَشْرَافِ وَكَانَ خَبِيلًا فَجَعَلَ يَلَاخِظُهُ فِي الْأَكْلِ وَالْخَافِظُ مُمْسِكٌ  
مُتَشَاغِلٌ بِالْخَلِّ وَالْقَلِّ فَقَالَ فِي ذَلِكَ **شَعْرَةُ** **وَأَيْتُنَا**  
كَانَ أَبَا الْعَبَّاسِ لَمْ يَرْغَبْ وَلَمْ يُوْبَّ فِي خَيْرٍ وَلَمْ يَخْلُ مِنْ أُولَئِكَ إِذَا مَا دَنَا وَقَدْ طَعَامُ  
لَدَيْهِ حِينَ دَخَلَ لَمْ يَمُزْ بِالْخَلِّ وَأَنْ قَرَّبَ إِلَى الطَّبَاقِ لَوْ تَأَفَّاسًا يَقْرَبُهُ بَعْدَ الْغَرَاغِ مِنَ الْخَلِّ  
وَمَا رَفَضَهُ أَبَايَ إِلَّا لَأَنَّهُ لَمْ يَلِ وَقَدْ أَوْجَعَتْ فِي الْخَلِّ وَالْقَلِّ



حبز ابي العباس مستوثق منه ولكن عرضه ممكن فان هو استدعاك انفسا به  
يوما فكل من حيث لا يظن وعم ما ناكل في عينه فانما اعضاؤه اعين  
**ويجب** له ايضا ان لا يضل صابحه مما يعلق بها من الطعام ولا يخرج شيئا على ناسا  
ولا جرم ما بين يدي غيره الى يمين يديه ولا ينفخ في الطعام الحار فان ذلك يخرج من الغم  
بصاقا مقطعا وبخارا اولاه لولا الحوص عليه والرغبة في المبادرة لتزكه حتى يبرق  
لان هذا من السخف وخلاف على ذوى الادمائة والسرور والنيل ولا يحسوا الا ذيب  
من صحفة ولا يستغنى ما فيها ولا يرفع اللقمة حتى يشبع ما قبلها ويزد رخصا ولا  
ينظر في الصحفة عند مضغه ليميز لقمة اخرى فان ذلك نقصا عند ذوى المروان  
وعار لحضرة الرؤساء والسادات **والفقه** انه قدم على معوية اعرابي يدعى فلما  
قرئت المائدة دعاه معوية وكان الاعرابي جاعا فجعل ياكل اكل جاع منهموم واقبل  
ياكل من هاهنا وهاهنا ومن بين يدي معوية فاغناط معوية عليه وقال يا اعرابي  
انك لبعيد النجعة فقال العريب متعجبا يا امير المؤمنين وجعل ياكل من كل ما يحى بين ايديهم  
الحم باسمائه وياكله ومعوية يغناط فقال يا اعرابي اما تملك سكين تقطع بها اللحم  
فقال يا امير المؤمنين كل امرئ سكينه بين لحبيه وهو مع ذلك ياكل لا يقض ومعوية  
ينظر اليه فقال له حين جعل صبره وجك يا اعرابي ما اسك فقال نعم يا امير المؤمنين

استند

استند انك لثمن  
لنا صاحب جاني الطباع نغاف ما ترى منه عند الاكل نغم معاشه له لقمة في الكف  
منه ولقمة بغيره واخرى قد رماها بناضره ورابعة في الخلق قد بجته به بمشترج  
من تود ادها في جناحه ويعجني ان يكثر الصيف اكله وليس كذا فيما بين من مقاد  
**الامر** يستند الى الله وان الله لا يهدي القوم الضالين  
يمش المش المسكين غلما فاجتمعت ومذراى في اليوم كما لم يتم قال الطبيب خفف الطعام فلم  
يسمع لما قال الطبيب الخ وخالف الطبيب فيما قاله ويات بمشوا القما على لقم  
ما العيش الا الاكل والشرب وان دخلت من ثقل الطعام لحم حتى الجفان المنزعات للقوى  
بالشم والدم كالمثال الاكسم ولا تحبى ظلالا بذي سلم وحى اطلال التوبد والدم  
ان لا يغشى الرجل اخوانه في وقت الاكل فان ذلك ليس من البروة بل  
لذلك نحل المظفل الثقيل والمستكره الذليل كما اصاب محمد بن عمرو في بعض نزهه وقد  
هم عليه طهيلي وهو ياكل فاجتمعت ان يدعوه فقال له هلم فقال الطبيب لمن يقول  
ثم الهوى الى الطعام  
كل يوم اجول في ساحة المحي اسم الفناد شم الزباب فاذا ما رايت اناسا  
او خنا او دعوة الاكل لم اعرج عن النعم الا رجلا شفا ولقمة البراءة

للقوى



استحقاقاً من دخلت عليه غير ما خاف ولا هيب فقرأ في الف ما قرأه من  
صنوف الطعام لف العقاب **إ**كأهنا من التكلف الغرم وجور الخباز والقصاب  
قوم الحديث على الموائد وهو صاحب المنزل والمائدة ليست به  
المنقبض بل هو فيه ويزداد الأكل من الأكل عند تكبره وينشط بكنزه تكبره  
**ص**ادف زاد (وحدثنا ما شئنا من الحديث طرقاً من القرى  
الحسن بن عيسى بن أبي طاهر صلوات الله تعالى عليه وعلى آله أطيعوا الجلوس على  
الموائد وأكثر من الحديث فاشأنا أوقات لا نجس من أعادكم  
إني لأخضع صنف بالحديث له على الخوان إلى أن يبلغ البشما  
كيف احتيا إلى بسط الصنف من أجل عند الطعام فقد ضاقت به جملتي أخاف يزداد  
في الأدكار عشمته والصمت ينزل متى على الخجل **ع**ن بعض المجان أنه أكل  
مع بعض الفقهاء وعلم ذلك منه فلما ان كان في نصف الطعام قال صاحب الطعام المأكل  
وتوهم أن الصنف يرفع يده وتوهم الصنف ما أراد فكسر أسنانه وقال ليس الله وأكل  
محمد بن الحسن مع رجل ولما كان في وسط الطعام سمعه الرجل وقد قال  
الحديث فنهض عن المائدة وقال اعطى الله تعالى محمدًا أن تعاودت ما عصى الخليل في هذا  
الموضع كأنك أردت إعلامنا أنا قد شبعنا ثم قام إلى الدواخ وكتب

ولحمد الله بحسن حال وقت ولكن ليس أولى الطعام **ل**أنك تحشم الاضيق فيه  
وتأمرهم بأسواع القيام **و**تؤذونهم وما شبعوا بشبع ولكن ليس من خلق الكرام  
**ع**ن رجلين كانا يتنادمان فكان أحدهما إذا أكل الآخر عنده رغباً يقول  
له علامه يا مولاي قد سار هذا أملاً فاذ أكل هذا رغباً فقال قد سار هذا فربما  
فيقول له المولى وبذلك الجمه فيأتيه بكون من ما فيشر به ويأكل فيقول له العلامة يا مولاي  
انه لم يشي لجامه وهم ذلك الرجل فلما كان ذعاه فقدم المائدة والخبز عليها مكسور فقال  
له ما هذا الخبز فقال هذا خبز لا تعرف الاميال من الغراسخ **و**كان يقال الاطباء  
الأكل والنكاح **و**كان يقال ما بقي من اللذات الا ثلاث الأكل والحديث والنكاح  
حيث أكل الفتى يد على أبنائه ضيقه ولبس أحبيله **و**تراد يقل منه فيدعوا  
ذلك اضيقاً له إلى تحبيله **و**الحسن من هذا قول **ع**ن رجل قال  
اموت من الجوع في المكرمات **و**ضيق الموت من الضيقة **و**من قال ليس  
النفيس ان لا يكون نجلاً بطعامه ولا ضيقاً بما كوله ينشط من مل وينشط من  
احتشم وينبه من غفل وبلغني بين يدي الناس ويا عمر بالقائه ويكون واسع الصدر  
الرضا بطي الغضب بعبد الحق **و**من اخلاق الربيس ان يكون حوله وقور لا يطاق  
سامحاً سخيلاً كريماً يقبل الزلة ولا يأخذ بالهفوة مفضلاً بذو لا متخلاً وودوا







ولا يعض الفاكهة فحشا بل يقطع منها حاجته بالسكين قطعا ولا يكثر شرب الرمان  
ولا اذارة اليد فيه ولا يقطع روسته ولا ينفذه عند اخذه ولا يفركه ولا يعضه  
ثم يلفظه وليكن شربه مصا وكرعة جرعا ولا يشرب من الشراب غالا يطيق ويؤثر  
معه عقله ولا يصب لنفسه ما يعلم انه يقوم به ولا يرفع الفرج قبل الملك ولا يصيب  
بيده قبل صلب الملك ولا يشرب الا بعد شرب الملك او معه ولا يفتخر صوتا  
ولا يطرب يغنا ولا يوقع على الخان ولا يبدد امته هزلا ان ناوله الساقى قدحا  
اخذه بلا ازدياد ولا نقصان ولا مأكسة ولا مآذاة فاذا احسن من نفسه  
بسكرا سرع القيام والانصراف وهو يملك نفسه ولا يكثر شرب غلام عند مناولة  
الكأس ولا يكثر ما حطته عند مطاوعة الراح ولا يشرب اليه ولا يعجزه ولا  
**لما يلهو** ان ابا ذلف العجلي كان يشرب عند المأمون فلما ناوله الخادم  
لمس يده وكان الشراب قد غلب عليه فنظر اليه المأمون فقال اصرفوا قاسميا  
فقد سكر فلما اصبح ابو ذلف سأل غلامه عن حاله وعن سبب كلام المأمون بما لم  
به وامرافه اياه على اقمح الاحوال فقال لم تزل تزدد طرفك الى خادم المومنين  
وتلا حظه واتهمه فلما ناوله رطلا لم يستبد به فلما رآه امير المومنين قال اصرفوا  
واذا قد غلب عليه السكر فقال ابا ذلف انا لله انا اليه راجعون اسأنا بالادب

وفعلنا

وفعلنا ما لا يحسن بالاحرار واهل المعرفة **ثم كتب المأمون لعمدة القضاة**  
انا المذنب لخطا والعفو واسع ولولم يكن ذنبا لما حسن العفو  
**وكان** ان يجي بزاكتم كان في مجلس المأمون نظرا الى غلام كان واقفا على راس  
المأمون فاخذ المأمون قسطا سا وكتب اليه **نظرك الى غلام رجيح** فوقع بجيحت  
توقيع المأمون **عمر ذلك بالرجلة ربيح** وقد اتينا في هذا الباب بما فيه كفاية  
ومتنع وانما اردنا ان نبنت في هذا الموضع رسما تعرف به واشارة تستغنى بها  
**انما يتنبه** **نظر المومنين** **وغيره** **نظر المأمون**  
ان التزم من بعد الطعام من فعل الملوكة واهل البشور وفيه منافع سينذكرها ان  
**فحسب** ان يكون النوم بعد الطعام بمدة مقدار ما ينزل الطعام عن في المعدة والخط  
عنها فحسب اسبب الاستمرار وحسن الغذاء **بأدب** بالنوم قبل نزول الطعام كان عنه  
الا لتول في في المعدة والوجع والفساد وسوء الاستمرار والابطا في الهضم والتعب  
اصلاح ذلك **فان** ابطا نزول الطعام عن في المعدة وتخلف فلا خير ان تغلظ  
الطبيعة بالمشي الرفيق للحركة البسيطة حتى يتخط الطعام ويجرد المساع وتبين  
الحفة **فان** اخذ مصححه ونام كما ينبغي له ان لا يكون الثقل من جنب اليمن  
فان ذلك يبطل الهضم ويكثر القرقره ونزولها بطن المخلط **الاصحاح** **على الجانب**







واستخلبه كالفرطم وتخل ماؤها عليه ويعقد ويرفع بالشرائح المقلية بدهن لآلية  
وتقدم فانها غايبة **صفة عمل فار دجينة** تقدم اللحم وتصلق الى ان يبيض ويحرق  
بالية ودارصيني ومصطكي وزنجبيل وفلفل ثم يعاد الى مرقته ويلقى عليه رطل سكر ناعم ونصف  
رطل لوز مدقوقين ناعما ونصف رطل غسل غل مصري ويعقد ويجعل اوقية نشا بما ورد مصبوع  
زعفران وجعل عليه ويطيب وتزين بالسنبوسج الحلو والشرائح والكفت المقلوه بدهن  
وترفع وتقدم وتوكل فانها غايبة **صفة عمل حشيشة** تقدم اللحم ويصلق ويعقد  
بالية ومصطكي ودارصيني وزنجبيل وفلفل مدقوقين ثم يعاد الى مرقته ويلقى عليه رطل  
لباب مغوك كالفلفل مقلى بشيرح طري الى ان يجرد ورطل سكر مدقوق ونصف رطل غسل  
ورصف رطل لوز مصبوع مفرد مصبوع بزعفران مذوب بما ورد ورطل بزر خشخاش  
منقا مغوك ويصنع بزعفران ويطيب ويرفع ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة عمل حشيشة**  
تقدم اللحم الضاني السمين ويصلق ثم يعرق بالآلية والمصطكي ودارصيني وفلفل وزنجبيل  
مدقوقين ويلقى عليه رطل فلفاس مقلى ورطل غسل غل مصري ويعرق فيه ثم تلقى عليه نصف  
سكر مدقوق ونصف رطل لوز مسحوظ صحاح ويصنع لونه بزعفران مذوب بما ورد ويطيب  
ويقدم ويوكل فانها غايبة **صفة عمل حشيشة** يوخذ لكل فزح اربعة اوتار  
شرايين ليمون فيفتمش بما قبل فاذا اعلت فيصنع الارز بزعفران ويلقى عليه فلفل وقرقه وزنجبيل

الطرية

واطراف طيب وزرور وورق فستق ويطيب ويرفع وان لجب جعل عوض الشرايين خمسة اوتار  
ويصير عليه ليمون ويسوق عليه العمل كما اشترنا ان شاء الله تعالى **صفة عمل حشيشة**  
يغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالآلية والكزبرة اليابسة ومصطكي ودارصيني وفلفل وورق  
واطراف طيب وزرور وورق فستق ويطبخ السفجل صغار وينقا من حبه وما فيه  
من القشرة ويلقى عليه كل مصبوع بزعفران ووزن ربع الخراساكر او غسل نخل وزنجبيل  
وتخترب لوز مدقوق مرميا بما ورد ويجعل عليها صدور الدجاج ان امكن مدقوقة بعد صاغها بجيد  
ويطيب ويرفع وقد يجعل عليها عوض الخراسا السفجل الحامض ان شاء الله تعالى **صفة عمل حشيشة**  
يغلى اللحم والكفت الذي يطن كل كفته لوزه ويعرقوا بالآلية وكزبرة يابسة ومصطكي وزنجبيل  
ودارصيني وفلفل واطراف طيب ويعاد الى مرقته ويلقى عليها كل مصبوع بزعفران وتخل  
بسكرا او غسل نخل مصري مصبوع بزعفران وتخترب لوز مدقوق مرميا بما ورد وزنجبيل وعشاب  
صحاح ثم تدق اللوز مع السكر ناعما وتعمله كعكة لنادق ويلين بعجين رقيق ويلقى بشيرح  
عليها مع صدور الدجاج المصلوقة المدقوقة ويطيب وترفع ويقدم ويوكل ان شاء الله تعالى  
**صفة عمل حشيشة** يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرق بالآلية وكزبرة يابسة  
وزنجبيل ودارصيني وفلفل واطراف طيب ويعاد اليه مرقته ويطبخ باليقطين ويجرط  
ويطبخ معه وليكن قطعاً صغاراً ثم يغلى عليه ويلقى عليه ما التوت المعصور الاحمر المدقوق

ر  
خل



ويربها اللوز بالماورد وزبيب وعتاب ولوز وجوز ويندق ويضع فيه ثمر قسب ويجلا  
بسكو او عسل خل ويلقا عليه صدور الدجاج المصقوفة المدقوقة ويطبخ ويرفع وتقدم  
في الباقوتية **صفة عمل زماينة** تصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالة وكزبن  
يابسة ومصطكي وزنجبيل ودارصيني وفلفل واطراف طيب وتعمر ما الرمان الحامض ويربها  
بلوز مدقوق ويسكب عليه ثم تختبز زبيب وعتاب ويجلا بسكو او عسل خل ويصنع بزعفران  
ويعمل عليه شي من نعنغ ويلقا عليه صدور الدجاج المصقوفة المدقوقة ويطبخ ويرفع **صفة عمل**  
**زويجاج** يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالة وكزبه يابسة ومصطكي وفلفل  
ودارصيني وزنجبيل وشيبرج وحمص مقشر واطراف طيب ويعاد اليه مرقته ويلقا عليه خل  
مصبوغ بزعفران وزبيب وعتاب ولوز وتختبز بلوز مدقوق موبيا ماورد ويجلا بسكو او  
خل كهاينة ويختبز بنشا مذوب ماورد موبيا ماورد مصبوغ بزعفران ويلقا عليه  
الدجاج المصقوفة المدقوقة ويطبخ ويرفع وقد يعمل فيها اللبن اليابس المقطع ان رفع قطع فيها  
وقد يعمل فيها الفلفاس المفلا **صفة عمل سكيكاج** يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا  
بالالة وكزبه يابسة وفلفل ومصطكي ودارصيني وزنجبيل واطراف طيب يعاد اليه  
مرقته وقطع الفرع قطعاً صغاراً او البصل او الخرش ويلقا عليه ثم يلقا عليه خل مصبوغ  
بزعفران وماورد ممسك يربا فيه لوز مدقوق ويدوب فيه نشا مصبوغ بزعفران ويلقا  
عليه زبيب وعتاب ولوز وبنياش وبرقوق ويطبخ ويرفع وقد يعمل فيها فلفاس مفلا وبوكل ان شاء الله

منه

**صفة عمل نقاشية** تغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالة وكزبن يابسة وزنجبيل  
وفلفل ودارصيني ويعاد الى مرقته ويقتشر التفاح الحامض وينقامن حبه وعشده وتقطع  
قطعاً صغاراً وتقطع عليه بصل صغاراً ثم يدق التفاح الحامض ويعصر ماوه ويلقا عليه  
وان شئت تختزه بلوز مدقوق موبيا ماورد ويلقا عليه اسنان ثوم صحاح وتنعج رطبة قد  
يرصع بزعفران وترفع وتقدم وتوكل ان شاء الله **صفة عمل اخنية** تصلق اللحم  
والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالة وكزبن يابسة ومصطكي وزنجبيل ودارصيني وفلفل  
وزنجبيل وفلفل السماق ويعاد له مرقته ويؤخذ من اللبن القارشي ملت وما سماق ملت ويضربوا  
ويلقا فيه ويجرك ويختبز بلوز مدقوق موبيا ماورد وقليل خل ويطبخ ويرفع هذه هي الفا خنية  
**صفة عمل شحامة** تغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا في دهن الالة وكزبن يابسة  
ومصطكي ودارصيني وفلفل وزنجبيل ويغلى السماق وتبل فيه طبخة ويمرر بصفي  
عليه ويلقى عليه كزبن يابسة وكرويا وصعتر وجبن ستلي وثوم مدقوق واطراف طيب  
مدقوقين وجوز ولوز ويندق من كل واحد جزء ويجوز شيل وزيت وطحينة ويختبز بلوز  
موبيا ماورد وتطيب بما الليموا ويرش عليه سماق مدقوق منخول وتطبخ وترفع وقد تنزل فيها  
فلفاس مفلا او بادججان مغلى محشي وهو غايبة **صفة عمل** يغلى اللحم والكفت في غمرهم  
ما ويعرقوا بالالة وشيبرج وكزبن يابسة وزنجبيل ومصطكي ودارصيني وفلفل وزنجبيل



طبيب

ويعاد اليه مرقمة ثم اعمل عليه مقدار ونس ونضع مخزطين وبنديق وجوز مجر وشين وزيف  
وطحينه ويرش عليها ساق مدقوق منخول ناعما ويفحص عليه عيون بيض ويطيب بريح <sup>السكر</sup>  
**صفة عمل الحبيب** يؤخذ رطل كافه ونسع اواق شيرج ورطل ونصف سكر  
ونصف رطل غسل نخل مصري ونصف رطل فستق وقليل خشخاش يقطع تلك الكافه وتقلي  
بالشيرج حتى يشربه كله ويكون العسل والسكر مخلولين ويسفأ بهما قليلا قليلا بخروقه  
معرفه على نار هادئة حتى يتعقد ويستوعبه ويأخذ لها قوام ويلقى عليها الفستق والخشخاش  
وتطيب وترفع وتوزن وتوكل فانها غاية **صفة عمل الحبيب** يؤخذ رطل دقيق  
سميد لعن ثلاثة اواق شيرج ويحسب ما يخلو ويكسأ بهما عقد قصب فارسي ويغلى ثم يخرج  
القصب ثم يخشى مكانه فستق وسكر ومسك وما ورد وقليل كافور وبرص بعد ان يرمى  
في غسل نخل وتدر عليه سكر مجروش ويرفع ويقدم وتوكل غاية **صفة عمل السكر والرا**  
**صفة عمل السكر** يؤخذ رطل ونصف سكر ولوز مقشور من قشر به نصف رطل يدق قواما وطيب  
يسير ما ورد بمسك وقليل كافور ويؤخذ نصف رطل غسل نخل يعمل في دست مع اوقيه  
ما ورد حتى يغلى فتتزع رغوة وادعى فيه اوقية نشا مذوب بما ورد وتترك ساعة حتى  
يصير له قوام وادعى عليه السكر واللوز المذوقين ويجرك باصطام نحو كاجيد <sup>السكر</sup> حتى  
وتنديه وتنزله وتقلب على بلاطه ناعمة الى ان يفتقر حرارته تغلظ منه سمك واقراص

وناس

وتماثل وغير ذلك في قوالب مقوشه وتدر عليهم فستق وسكر مدقوقين ناعمين وتصف  
السكر بقليل عفن ان مذوب بما ورد ويرفع ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة عمل السكر**  
يؤخذ سميد ملح محص مطحون وارز مطحون اجواسوا المحص الكل يدرهن اليه وشيرج  
فاذا احصوا يكون العسل النخل حاراً ثلثينه على الدقيق المحص وترمى معه سكر واصابع  
ولوز مقشور مصبوع برعفران وبنديق محص ثلثه وون غايه وبهاية والارز <sup>المحصر</sup>  
اذ تغسل وتشت وطحن وقلي يسمن ثم جفف وطحن ويضاف اليه وزنه سكر اول <sup>السكر</sup>  
سمن جاطيا حسنا غايه ان شاء الله تعالى **صفة عمل السكر** يؤخذ رطل محص  
مطحون محص يدرهن اليه اوسى طرى ويعلى العسل وتقطف رغوة ويعمل فيه سكر وترى  
دقيق الارز المحص حتى يغلى فترمى فيه قلد فستق وبنديق ولوز وخميرة تفاح وخميرة ليمون  
واقراص ليمون ويطيب ويرفع الى وقت الحاجة **صفة عمل السكر** يؤخذ لبات حنظل  
قد خبز من امس ويسس باليد ويعك بالشيرج حتى يصير مثل نزر الخشخاش والى على  
رطلين من اللبات اوقية شيرج مغلى على النار فاذا انتهى معكه فترمى عليه اوقية سكر  
ناعم وثلاث اوقية بزر خشخاش ويسير سمسم محص ويخلط به ويعمل في صحن او طبق وتدر  
نصف اوقية سكر وفستق مجروش وتخل العسل والسكر ويسفأ به كفايته ويرفع ان شاء الله تعالى  
ويصلو صدور الدجاج نصف صلوة وينطقه من علامه



ويستخرج حتى يتفقا كالجيوط ويعاد الى الطبخ بغير مرقه وخذ بقدر الحاجة من القشتق  
 فيدق ناعما ويلقى في القدرة ويحرك فاذا اقارب البطح التي عليه مقدار القشتق فحين  
 سكر مدقوق ولا تزال تحركه الى ان يتعقد ويرفع ويطيب بما ورد ويرفع ويقدم ويوكل  
**صفة عمل زبادي** تقطع اللحم السمين صغاراً ويلقى في غمر ماء وقطع دار صيني  
 وحصر مقشور ويسير ملح فاذا اعلی بوخذ رغوة وتطرح عليه شبرج وخل خر كفايته  
 ووجع وزن الخل سكر وكوز مدقوق ناعما ويذاب بما ورد ويطرح على اللحم ويلقى عليه سكر  
 كوزين يابس مدقوقه وفلفل ومصطكى ناعمين ومن اراد صبغه صبغه بزعفران ويحرك  
 القدرة كف لوز مقشور مفرك نصفين ويرش عليه قليل ما ورد وتوسع جوانب القدرة  
 ويتحرك على النار الى ان يتمدد ومن اراد جعل فيها دجاج فليأخذ دجاجة سمينة مسمومة  
 جيداً فتغسل نظيفاً جيداً او تلتشف تشفيفاً جيداً او تقطع على مفاصلها ثم اذا غليت  
 غلية خفيفة الفاها على اللحم تنضج بنضاجته ومن ارادها ظاهرة الخلاوة فليزددها  
 او قد يعمل عوض السكر عسل غل او دبس **صفة عمل زبادي** يوزن  
 لباً خبز سمينة علامه خاص يات يتزل من عزبال ويؤخذ منه نصف رطل واربعة اواق  
 عسل غل ونصف رطل جلاب و اوقية تخشيش و نصف رطل ثمر قسب منزوع البوي وحدهم  
 زعفران نصف به او قيتن لوز و اوقية قشتق ومسك وما ورد وقليل كافور يجمع

الخل

البخل باللباب ويعمل بين ورقين رقائق وتسلق اربعة اواق اليه بلا ملح في اربعة اواق شبرج  
 او قيتن مع حشوها و اوقيتن مع الالية ثم تقلى عليهم الالية والشبرج ويجعل في قدر وتعاد  
 النور حتى يستوى ويرفع وهو ناعما **صفة عمل زبادي** تقطع اللحم والكفت في غمر ماء  
 ويجرفوا بالالية ومصطكى ودار صيني وفلفل ثم يبرق بلبن حليب ويلقى ويلقى عليه الارز  
 ويعقد ويرفع ويزين بالشرايح والكفت المقلية في دهن الالية ويوكل بخاميه **صفة عمل زبادي**  
 يوجلد ذيق الارز ثم يلغى بلبن حليب طري ويصلق الدجاج بمصطكى ودار صيني وفلفل  
 ويقطع على مفاصله ويلقى عليه من دهن الالية او دهن الدجاج ويقل في فيه الى ان يجف ويلقى عليها  
 ويخلط ويرفع وتزين بالشرايح المقلية بدهن الالية والكفت والسكر المدقوق بزرش على ما ورد  
 محسك وترفع وتوكل فانها غاية رخامية **صفة عمل زبادي** يصلق الارز في غمر من الماء  
 ويلقى عليه من اللبن الحليب لعل رطل اربعة عشر اوقال بلبن حليب طري وكوز ومصطكى ودار صيني  
 ويسقى قليلاً قليلاً الى ان يتعقد فيعرفه في الصوز ويجعل على وجهه الدجاج والسكر المدقوق  
 والسمن الطري ويوكل ان شاء الله **صفة عمل زبادي** تقلى اللبن الحليب الطري ويجوز انما  
 بدقيق علامة او نشا فهو لوجود او دقيق ارنز ويرفع ويجعل على وجهه السكر الناعم  
 الطري والعسل المصق **صفة عمل زبادي** تقلى الارز في غمر ماء وتقل الى ان يبيح فيرق  
 باللبن الحليب ويخل ويعلف بدقيق العلامة قليلاً قليلاً الى ان يتعقد وينضج وتسمى بدهن الالية



ويجفف وتوش عليه سكر مدقوق ويوكل بعسل نخل او سمن اود هن اليه فانه غايه **سنة**  
**عرق السبع** يقطع الالية وتغلي ويصعلها الماء وتغلي وتفت الخبز اليابس ويلقاه فيه  
ويحرك ويرفع وقد يعمل بمسكوك ويغلي في الماء اذا غلي ارحى فيه قرفة وفلفل وكزبرة خضرا  
وتؤم مدقوقين كالمرهم وتغلي الى ان ينضج وينزل ويوكل به من البهتان سلى فانه غايه ونهاية  
**سنة انواع على الدجاج** تعلق الدجاج اولا بيسير ملح ومصطكي ودار صيني  
وفلفل صحاح وتقطع على مفاصله ويجرق شيرج وكزبرة يابسة ومصطكي ودار صيني  
مدقوقين ناعما فان كان من الخوف عرق ذلك اما بما ساق او بما جضم او بما جضم اونا  
ليجوا او بما الفز اصبا او بما التمر هندي ويحلى بالسكر ويختربا للوز المدقوق المر بما الوردة  
عليه طاقه نعنغ ويطبخ برفق **وان كان** من ذوات الموصات فانه يحرق الكرفس ويلقا  
عليه خل مصبوغ بزعران وتقص عليه عيون البيض ويطبخ برفق **وان كان** فالوجية  
او خشتا شيه او طويه او جرجانية فيعاد اليها من التي سلفت فيه كفايتها وتساق  
السياق المذكور **وان كان** اسفيد باح فيعاد اليها من التي سلفت فيه كفايتها  
عليها حفص مقشور مروض ولوز مدقوق مر بما الوردة وتقص عليه عيون البيض ويطبخ برفق  
بارز فليح عليه الا رز بعد صلقة ولا يطبخ هذه ويغلا الى ان ينضج وقد  
يعمل الاثر بزعران ولا بد في طبخ الدجاج من كزبرة يابسة ومصطكي ودار صيني  
وفلفل وليس فيما فصل ولا تؤم ابدل **وان كان** يوحذ

رطل زبيب ورطل حب رمان فيدقوا ناعما ويبرسوا بالماء ويصفوا من متخل دفين ينصف رطل  
مدقوق ناعما مر بما بقليل خل عر و يرفع رطل سكر ويغلي على النار وتعلق الدجاج ويصنع  
ويطبخ وينزل فيه خمرة غايه **سنة** يوحذ لث من راس فينزل من نخل ويضاف اليه  
سكر مدقوق وتعلق الدجاج به بعد صلقة ويرش عليه فستق مدقوق ويوكل ان شئت الله  
**سنة** يعلق رطل من الجلاب على النار ويضاف اليه نصف رطل  
مدقوق ناعما واوقية نشا مذوب بما الوردة مصبوغ بزعران وبياض بيض ويصلق  
دجاجتين ويطنوا اجدان يحشوا من الحشو الحلو وينزلوا فيه وقد يعمل فيه نصف  
جلاب ونصف رطل عسل نخل مصري فاعلم ذلك **سنة** يعلق رطل  
يعلق رطل جلاب على النار ويضاف اليه اوقية ونصف تمر هندي وموس مصفى ونصف  
لوز مدقوق ناعما وتصلق دجاجتين ويصنع ويطنوا ثم ينزلوا فيه ويوكل **سنة**  
**سنة** وهي كالفسقية الا ان عوض الفستق لوز مدقوق والنذير  
**سنة** هي مثل هذه الفستقية الا ان عوض الفستق بندق  
محض مدقوق والنذير لها سوى **سنة** يوحذ رطل شراب  
ويجعل عليه نصف رطل بندق محض مدقوق ويطن دجاجتين مصبوغين بزعران ويحشوا  
كالعادة وينزلوا فيه ويوكل **سنة** يوحذ ثلاث ابطال لباب



مفرك كالسهم او كالقفل ويحسن برطل شبرج الى ان يخرج ثم يلقى فيه ثلاثة ارطال سكر  
 مدقوقه و رطل غسل خل ونصف رطل فستق مجروش و اوقية بزر خشخاش ويصنع بر  
 ويطن دجاجتين ويصبغوا كالعادة ويطنوا اجيدا ويحشوا احوال وينزلوا عليه ويوكل  
 ويطن دجاجتين ويصبغوا كالعادة ويطنوا اجيدا ويحشوا احوال وينزلوا عليها ويوكل  
**سنة اول دجاج** يستحب الرجل دناخذ ماؤها وتستحب القرطم وتاخذ  
 ماوه ونصف الهما نصف رطل جلاب ونصف رطل غسل خل ونصف رطل فستق مدقوق  
 ناعما ويصلق الدجاج ويصبغ العادية ويطنوا ويحشوا بالخلو وينزلوا فيه ويوكل فانه  
**سنة اول دجاج** يصبغ الدجاج وتصلق الدجاج وتطن مصبوغ العادية ثم يحشوا  
 بشراب ورد مرثا وخذ شراب سفرجل شفاف يجل على النار وينزل فيه الدجاج ويوكل  
**سنة اول دجاج** يجل رطل سكر قليل ما على النار ويضاف اليه نصف  
 رطل لوز مقشور مدقوق ناعما وثلاث رطل خل خمر و اوقية نشا مذوبة مصبوغة بلهم  
 زعفران وبياض بفس وبقلا الكا ينفع وطب ويصلق دجاجتين ويصبغوا العادية  
 ويطنوا ويحشوا احوال ويحشوا لمرض وينزلوا فيه ويبدى ويوكل  
 يجل رطل سكر على النار ويضاف اليه نصف رطل لوز مقشور مدقوق  
 ناعما وخذ شراب خل خمر و اوقية نشا مذوبة مصبوغة بلهم زعفران وبياض بفس  
 ونفع رطب وتصلق دجاجتين ويصبغوا العادية ويطنوا ويحشوا احوال وينزلوا

قبل ما  
 النار

فيه وقد يعمل عوض اللبن ما ذكره فستحب ان يغاية ويوكل ان شاء الله تعالى  
 يصلق الدجاج ويصبغ ويطن ويدق له السكر واللوز والفستق ويحشوا بعسل خل ويحشي به  
 نكد الدجاج ثم يوخذ الدجاج وينزل في ورد مرثا يفتح على النار جلاب او بعسل خل ويوكل فيه فستق  
 مدقوق ناعما وينزل فيه الدجاج ان شاء الله تعالى **سنة اول دجاج** يصبغ  
 الدجاج ويصبغ زعفران ويطن ويدق كبريت يابسة وكر ويا وقلقل وخصف اليه بشدق وجوز  
 بعضه مدقوق وبعضه مجروش ومقدونس ونفع الحوطين ويخلط بوزيت ويطن به  
 ليون مصفى ويحشوا نصفه في بطون الدجاج ويعصر نصفه في قليل مرق الدجاج وتغير به  
 ثم تغلى وقد يعمل فيه سراج **سنة اول دجاج** يطن الارز بعسل خل وسكر مدقوق  
 وجلاب وفستق صبيح ويسقي بدهن الاليه واصلىق الدجاج واصبغه وطحنه واحشيه حلو ويد  
 فيه وقد يعمل على وجهه سراج وكفت مقلوه بدهن اليه **سنة اول دجاج** يطن الارز  
 باللبن الحليب الطري والجلاب ويصلق الدجاج ويطن بلا نفع ويحشي حلو وينزل فيه ويعمل على  
 وجهه الشراح واللفت المقلوه ناعما ويسقي بدهن السكر ناعما ومن طري ويوكل وقد تصلق الحلال  
 اللطاف ويصبغ ويطن ويعمل كساب الدجاج المنوع اما مفروما واما خدقوا  
**سنة اول دجاج** تصلق الفراخ ويطنوا ويحشوا حامض وبقلا في رقا كبريت يابسة وكويا  
 وقرقه وقلقل مدقوقين وجوز وبندي بعضه مجروش وبقلا ناعما ومنه طيب طيبه ويحشوا عليه

ويعقده



مقدونس ونعنع رطب ويطبخ بالليمون وتنزل فيه فرازنج ويطلى عليه غليظة جيدة وقد ينزل  
عليها شيئا من الفلفاس الغلي وتقدم ويؤكل **سنة عمل** في شهر ربيع الأول بصلون  
الليم ويطبخ بالستروج والابازير يخرج حواتنها ويطلى في غل ومري وما الليمون معتدلين المزاج  
وان شئت عملت بالفراخ مثله ويجشوا حامض ويؤكل غاية **سنة عمل** او في شهر ربيع الثاني بسمط  
الاونر ويخرج ما في بطونها وخذ مصاريها وكبدتها وقوارصها وقلعها ويضاف اليها  
كم احمر او قوانص الاحراج وقلوبها وكبدتها ومصاريها ويدق كالحصير ثم يتيقنوا بكثر من يابسة  
وكرويا ولفل مدقوقين ويندق مجروش ويحشى في جوف الاونر ويحيط ويصنع برعمان وتدهن  
بستروج وتثوى وقد يعمل فيه ارنبا ايضا وتقدم **سنة عمل** في شهر ربيع الثاني بصلون  
في سبط ويخرج ما في بطنه ويصلو صبح ويشرح على موصله ويصنع برعمان وتتيقنوا بكثر من  
وكرويا ومصطكي ودارصيني ولفل وزرور مدقوقين ودق سماق وصغتر ويندق  
وجوز ولوز ويجرط عليه مقدونس ونعنع وكرات ميدة وكزبر رطبه ويضاف اليه زيت  
ويطبخ بالليمون ثم يضاف كما وتندق وتقبل بهذه الحواج ويحشى بهذه الحواج بطن الخروف  
ويعل في طاجن على الحوا في وقعه عليه شديج او زيت غرم بعد ان تفسخ من هذا اللشوي في الزيت  
المذكور شيئا ويقر به الثور حتى ينضج وتعال الى ان يستوى ويطلع به وتقدم ويؤكل غاية **سنة عمل**  
تقسط الخروف صبح ويشرح على مفاصله وتقبل بكثر من يابسة وكرويا

ونصفا دقة

ونصف اوقية فلفل مدقوقين ويطبخ في الثور ويعمل تحته دست فيه غسل غل ومري وما  
مصبوغ كالحاده بزعفران معتدلين المزاج وكزبر يابسة وكرويا وقرقه ولفل فاذا غلى الدست  
التي عليه الخروف وغطيه حتى ينضج ثم تخرجه منه ويطبخ في الثور حتى ينشف على هرو النار ويخرج  
وتقدم ويؤكل ان شاء الله تعالى **سنة عمل** في شهر ربيع الثاني بصلون ما سماق ويخرج  
عليه ما الليمون ويعمل عليه كزبر يابسة وكرويا ومصطكي وقرقه ولفل مدقوقين وتشتق ويندق  
ولوز مجروش ويندق عليه نعنع يابس ثم يتيقنوا بكثر من يابسة وتدر عليه الابازير ويطبخ وخذ  
اوقية ونصف بيضه وافقاص البيض على الليم واضربه وافلها وخذها وقلعها وضم في الصحن ودرهم  
الابازير **سنة عمل** في شهر ربيع الثاني بصلون ما سماق وخذها بادهجان وانزع ليه من تحت اقماعه واحشها من هذا اللحم ودرهم  
بالعجين وتختشيه بالسكين وافلها بالستروج ودر عليه الابازير وارفعه **سنة عمل** في شهر ربيع الثاني  
البادهجان في سماقه **سنة عمل** في شهر ربيع الثاني بصلون ما سماق وافلها بالستروج ودر عليه الابازير وارفعه  
كاحشيت البادهجان بطرف السكين وسرها بعجين وسق عليها العمل كما فعلت بالبادهجان اذا  
ثم نضجها فخرج الحزرو اقلع العجين عنها واغرفها في الصحن فانها غاية  
يدق اللحم كالفلفل ويضاف اليه كزبر يابسة وكرويا وقرقه ولفل ويجعلوا القراض  
وتقبل بالية وتدر عليه الابازير **سنة عمل** في شهر ربيع الثاني بصلون ما سماق وافلها بالستروج ودر عليه  
والعمل عليه جلابة وتشتق مجروش وتقدم ويؤكل ان شاء الله تعالى



فصل اللحم ويدق كاللؤلؤ وتغلى في شيرج مع بصل مخروط وتغصص عليه بيض عيون ويضرب  
 ويلقا عليه ويجرد الى ان يصفى ويدبر عليه الابازير ويقدم ويؤكل  
**فصل اللحم والالية** وتصلق مع كفت كالبنادق ويطلع بهم وينشف ويلقا على كل اوقية لحم  
 اوقية فلوبات وكل رطل لحم رطل شيرج ومصطكي وفلفل وقرنه مدقوقين ونصف زعفران  
 وتغلى ويلبب فاذا اردت حمصه فرش عليه مالبون او ماساق او ماحصم ويقدم ويؤكل  
**فصل اللحم في الفدر** يؤخذ لحم يدق كاللؤلؤ ويضاف اليه كزبرة يابسة  
 وزنجبيل وفلفل مدقوقين ويجشى في مصاير الحلال المعشاة التظيفة وتغلى شيرج والالية  
 وتزين به المأكول والاطعمة وان اردت تغذيده كثر ملحه **فصل اللحم في الالية** مع  
 وتقطع اللحم لصفاد من غيره طعم وتغايه كزبرة يابسة وكرويا وفلفل ودارصيني مدقوقين وجرد  
 جيد من الملح الناعم المسحوق ويجرد وينزل الى ان يبرد ويعبأ في برنية او جرة **فصل اللحم المذكور**  
 يكون وزعفران وخولجان وقرنه وزنجبيل ودارصيني وفلفل من كل واحد اوقية ووزر ورد  
 ربع اوقية وسنبل ثمن اوقية ومصطكي ثمن اوقية يدق ارباعا ويرفعوا عند كثر منه على البهتره  
 والجمع **فصل اللحم والالية المفرومة** ويعرق بالالية او الشيرج و**فصل اللحم**  
 وتغصص عليه عيون البيض ويجرد الى ان يستوى تدبر عليه الابازير ويقدم ويؤكل  
 يؤخذ شوي بارد ويدق كاللؤلؤ ويضاف له كرويا وكزبرة ومصطكي وقرنه وفلفل

فصل  
 اللحم  
 في  
 الفدر

اطراف

اطراف طيب وبنديق محصص بعضه مجروش وبعضه ناعم ويخرط عليه بقدر عيار الحشيش يؤخذ رطل سكر  
 وربع رطل لوز واولقيتين دقيقتين علامه هذا عيار القلي **فصل اللحم** يؤخذ رطل سكر ناعم ورطل  
 لوز مسحوط او فستق واولقيتين دقيقتين علامه ويجش شيرج ويسير ما ورد والاصح ان يكون فيه دقيقتان  
**فصل اللحم في الفدر** يؤخذ نصف رطل لحم قد سلق كما تقدم ويدق ثانيا وينشف في  
 وخذ له اربع حزم مقدونس وخرمة نفع اخضر مخروطين ونصف اوقية فلفل ومثله كرويا وثلاث  
 قرنه وعصفر وحام ريجان وزنجبيل ودرهمين اطراف طيب وهاال وقرنفل وسنبل وتغلى واعلى  
 اللحم المدقوق في الفدر وارضى عليه المقدونس والنفع وحام ريجان ونصف الابازير وتغلى واعلى  
 عليه مقدار اثني عشر ليمونه حتى يطبخه وينشف وتعمل في زبدية وارضى عليه بقية الابازير ويجلط  
 وان اصيف له لوز او فستق او بنديقا او جوز المجروش كان حسنا وتغلى بالشيرج الى ان يجم  
 وهو علامه نضجه وانضاجه **فصل اللحم** يؤخذ رطل لحم وتذقه ويلقا عليه كزبرة  
 يابسة وكرويا ودارصيني وفلفل مدقوقين وبنديق ولوز مجروش ومقدونس ونفع مخروطين ومخلط  
 الكل قليل مالبون يغلى في خل مصبوع بزعفران ويلقا عليه وخذ رقائق كافه يقطع صفار  
 ملو الا ويجشى وتطوى كالعاده مثلثا ويسد بالعين وتغلى في شيرج  
 يؤخذ قدحين عدس واربعة ارطال غسل غسل ولانة اواق غناب ومثله زبيب ومثله لوز وجوز  
 ومثله زعفران وربع درهم كافور وعشر دراهم اطراف طيب وهاال وقرنفل وسنبل وحمون

طيب



واربعة اوراق خل خمر تعلق العنبر بغيره ما وزيادة اربع اصابع بنار لينة وتحر ك تعبر  
 ليل يلزق منك الى ان يصلق وتنزل من الغزال ديقن فاذا اصفراده الى القدر واجعل غنمه نار لينة  
 ولا تغرق عن تحريكه فاذا افار بالبيض اسك عليه الخل والعنبر والزبيب وكلهم وادم تحريكه فاذا السند  
 غمرته فاذا ابرد ورايته انقعد لم يبرئ منه حتى اصحى الكافور في ديقن واطهر فيه فهو غاية فوذه ان شاء الله  
**صفة منقذ ولس** ونعنع ويضرب في خل مصبوغ بزعفران ويجزط عليه يصل ويقل يشيرج وتقصص  
 عبون البيض ويحرك وتذرع عليه الابازير ويرفع **صفة بيض محرد** يصلق البيض ويقشر ويرش عليه قليل  
 ملح ناعم وخل خل محروس في خرد لم يحون بول غسله ويصفا ويلقا عليه دار صيني وفلفل مدقوقين  
 ويضرب فيه ويصبغ بزعفران وينزل فيه البيض ليلة ويقدم ويوكل **صفة شحطون** تسمط  
 الكرش صحيح واعمل فيه كم والية وفراخ وفراخ حمام وسمان وعصافير وطحس مقشروا رز ومصطلي وقرفة  
 وفلفل مدقوقين ويخيط جيد وترى قدره وتغمرها بالما وتغلي عليه ان يستوى او تغمرها الى النور  
 اجود واصح من اول الليل وتخرج باكر فهو غاية من الناس من يوقعه صفاد او يجتثيه ويخبطه  
 فاعلم ذلك **صفة عمل صابون به** تحل السكر ثم ترفع رغوته وتغسل من الدس ثم يذاب الشا  
 ويلقا في الدس وتليكن السدس وان كان نشا ازر فهو اجود وتحركه ولا تغرقه وتقل عليه  
 خل قريب انقاده ببقية الحلاب يسقا قليلا قليلا وتواصل تحريكه ويسقى بالستيرج فاذا انتهى  
 انزله واعلف كل رطل منه او قيتين او مسموط او قشتق او قية ما ورد ممسك ثم ييسط ويرش  
 سكر ناعم ويقدم فانه غاية **صفة عمل صابون** تحلل الدقيق بمفرده ثم يلبت بدهن اليه

حتى

حتى يصير مثل الفلفل ويجثى به ديقن اخر معجون بلا خبير على هبابة القصاب ويتوك بلا  
 ويجثى في طابونه ويجرح حار او يلقى في غسل خل مصري عال ويرفع فهو كما هو صلى **صفة عمل**  
**بم** يوطخ بمسحوق يقطع والية تسلي وترى سلاها وتجعل اللحم في عظم ما فاذا اغلي عليه جرد  
 ونزعت رغوته تقطع السلق وتغسل ويلقا في القدر مع الابازير والملح وتقبل عليه من الماء قدر الحاجة  
 وليكن الماء سخنا ثم تغسل عند سلك النقا وتلقا فيه وتحركه وتغطا حتى يصفى ويلقا على الدهن  
 الثوم ذقنا لها وترى فيه وتحركه وتقلبه ويعرف ويوكل فهو غاية **صفة عمل كشتك**  
 يوخذ رطل ونصف كم سبعين صاني ورطل كشتك ونصف اوقية ثوم وست رطل ودرهمين  
 كرويا ودرهمين فلفل واربع عودان قرفة صحاح واربع ليمونات تغلي اللحم بمفرده عليه مع قليل فلفل  
 فاذا اطاب اللحم تدق الثوم بالزيت والملح ويجعل عليه وتحركه ليلا يعلق في القدر ثم تقطع البصل  
 صحيح وترميه فيه وترى معه الابازير والكرويا والنخاع والقرفة وان شئت صفت له ايضا فاد  
 حامضا وما يلهون ويهدى ويرفع ويقدم ويوكل **صفة عمل سكر بيبي** تغلي الخل  
 ويجعل في زبيب ولوز صحيح وقرفة وفلفل واطراف طيب وزعفران ويقل السمك ويغلي فيه  
 ويجرف فيه ويرش على وجهه اللوز المصبوغ ويرفع ويقدم ويوكل **صفة عمل سكر صافية**  
 يغلي الماء ويلقا فيه ما ايمون فاذا غلي دق السماق والتخله ويلقا فيه مع كبريت يابسة وكرويا و  
 وفلفل وقرفة ويندق جوز وزيت طيب وطحس ويصل متلي في شيرج وثوم مدقوق يلقى في  
 طيب ويغلي وينزل فيه السمك ويوكل **صفة عمل سكر** تدق اللوز اليابسة والكرويا



والزعفران والساق والفرفه والفلفل ويضاف اليه ثوم مدقوق تعلّى بزيت طيب ويندق  
 مجروش بعضه وبعضه ناعما ويجرط عليه مقدونس وفتح ويضاف اليه زيت وطبخينه  
 الليمون ويجشي به السمك الطري بنصفه ويضخ بنصفه في الماء في الطاجن وتجريه الى الفرن  
 وتقلبه قدر جعل هذا السمك بلا قلى ولا ساق **صفة سمك وزيري** يغسل السمك  
 وينشف ويصنع بزعفران ويجشي بطونا بنوم وجوز ولوز ونرجيسل وقرود وسنبل وداراز  
 وصعتر بعد سحقهم ناعما ودق الثوم وتعلّى بزيت طيب وصعتر مدقوق ويلام به جسد السمك  
 طلائن بزل ويستوى ويبرد قليل ويقدم وبوكل **صفة سمك منزل** يدق الثوم وتعلّى بزيت  
 طيب ويضاف اليه كزبره ياسسه وكرويا وصعتر وقرود وفلفل مدقوق مسحقين ويندق  
 وجوز بعضه مجروش وبعضه ناعما وتقطع السمك ويصنع بزعفران وتقبل بنصفه ويترك  
 فيه ساعة وتعلّى بشببرج ويبرد وخذ نصف الجوايح الباقي جدرط عليه مقدونس  
 واطراف طيب ويخلط في خل مصبوغ بزعفران وينزل فيه وتعلّى غليّة ويرفع ويقدم وبوكل  
**صفة سمك محرد** تقطع السمك ويصنع بزعفران وتعلّى بشببرج ويبرد وبوخل قدح  
 مطبوخ ناعما بلك بيا ويقصر ويغسل سبعة ايام تحله بيدك كل خم وتقلبه ثم خذ  
 خل خمر حادق فذوب فيه الخردل الحبيب والميرس باليد مرشاجيد الى ان يطبخ خاصيته لها  
 وتصفية فان بقي فيه خاصية يهرس في النار ويقلل ويصنع من شغل ويجعل عليه رطل قطاره طيبة وحركا  
 كل

كل حين فانه يجتمه نزل من الشمس والطحخ في قدر برام الى ان يبقى في قوام العسل  
 لينه نزل من على النار والقي منه رطلا على عشر من رطل من الماء وابعده في اوقية خل  
 وسد يلمح لا يدخل فيه زنج وشمسه سبعة ايام فانه يبقى خل يلمح لا شئ احسن منه  
 وكل وبيع والطحخ وخل هو غاية ان شاء الله **صفة عمل خل اخر**  
**جيد يلمح** يوحذر طلائن زبيب اسود عبيدي خلون ينقع في رطلين خل خمر حادق يوم وليلتين  
 بخار طل خل ثاني وتركه يوم وليلتين واسقيه رطل خل اخر وتركه يوم وليلتين كذلك  
 تفعله الى ان يشرب اربعة ارطال خل حادق وانت كل ساعة تضربه ضربا جيدا وبعد  
 ذلك ارفعه على النار واغليه الى ان يهتر اكله بعد ان تلقى فيه نصف رطل زبيب سكرى  
 ويعقد بنا رينه ويقطع اشابير ويشال عندك فاذا اردت عمل خلا فالتقى منه وقبه  
 في خمسة ارطال ماخلو واوقية زبيب سكرى واوقية في جوار الخل وشمسه سبعة  
 ايام في الصيف كل حين وفي الشتاء في حرارة النار فانه يعود خلا حادقا ان شاء الله تعالى  
**صفة عمل عاليه عال خامس** يوحذر عنب خلم خمس مثاقيل كافور درهم مسبك مخرج  
 دهن بان رطل وهو عشرة اواق خل العنب على النار وتضيف اليه الدهن ويجرك  
 وتفتق بالكافور والمسك وعود زنج اوقية مسحوق والاصح نصف اوقية مسحوقه  
 كالغبار ويخدم بالهن جيد او يرفع في قارور ويشال ويستعمل فانه غايه في الوجود



**صفة عمل غالية للخلق والمعاد الخاص بوجوه مثله** وهو ان تأخذ  
عنبدر خام خمسة عشر مثقال يشال على النار وكافور وزن مثقال ونصف ويسحق  
بالهز سحقا بالغاً ويعزل ناجية وخزجة مسك وزن مثقال ويسحق معه من دهن  
الاعلاط دقيق البان اوقية فاذا اخل العنبدر يضاف اليه خمسة ارطال دهن بان وهو على النار ويخلط  
دقيقين ونصف به ويكون قد سحقت اوقية عود يلح سحقا ناعما والقيته عليه وهو على النار ونزله ويد  
خلو وشيخوخ بالهز الى ان يجبر في بعضه البعض ويحفظ في اناقر از مشتمعا عليه ويشتم فهو غالية  
دصف رطل الحصى قديما كانوا يعملونه اثم ذلك والله تعالى اعلم **عيار خلاوة الخلية لكل**  
رطل نشا رطلين خلو وتجعل عليه للخلابة وتنزل بعد عقله وتقطعه شراير وتوكل بالشيخوخ  
والجبل عليه قدر رطل نشا رطلين خلو وتجعل عليه للخلابة وتنزل بعد عقله وتقطعه شراير وتوكل بالشيخوخ  
اوقيتين ماء **وكذلك العجينة لكل** اوقية دقيقتان ثلث اوقية شيخوخ تحضن بها اوقيتين  
وتخلط حتى غسل غل والحساب على هذا ان شئت نكثا او تقلل فتسوق على هذا السباق فمن شأ الله تعالى  
يعلى تتولد من **الحجر الكاب من ملكة عال** يؤخذ قسطا من نصف رطل لادن عراقى اوقية ونصف  
ط النابوسل وطر نصف اوقية حسد ل اوقية قبار عود اوقية زمرور اوقية اطراف طيب كليمه  
البدن والجل اوقيتين وسبل ثلاثة اواق زعفران شعرد رين مصطكى نصف اوقية صندروس رين  
فيها الشيخوخ وخط ميجه اوقية ماورد اوقيتين نضوج وما من سمن من كل واحد اوقيتين غسل رطل كافور  
الرفيق على الشيخوخ درهم زبد نصف درهم يبقوا اليوايس قاناعا ويسحقوا او يطحنوا ويجمع ويغلى بالنضوج  
ويؤقت عليه بنار لينه حتى يروى شيخوخ الشيخوخ  
ويستعمل بخلو ويحرك كذلك

جميعا

جميعا وما الآس وجل فيه الحوام والآدن ويجر كوا بلعقه على نار لينية وتخل الزبد والكافور  
في الماورد فاذا انزلت من على النار تيسها بالماورد والكافور وترفع في اناقر از في غاية الحقد  
ان شأ الله تعالى **الكاب المبارك بحمد الله تعالى وعونه صلى الله على سيدنا محمد**  
**واله وصحبه وسلم وحسينا الله تعالى ونعم الوكيل والحمد لله رب العالمين**  
وقد علقه لنفسه اقل عبد الله واحوجهم الى حمد الله المحترف بالذنب والتقصير  
الدليل الحفيظ الفاني الراحي حمزة ربه الكريم عبد العزيز المرحوم  
فارس النور ونري غفر الله تعالى له ولوالديه والمسلمين  
والمسلمات والمؤمنين والمؤمنات الاحياء منهم  
والاموات وهو يشهد ان لا اله الا الله  
ويشهد ان محمدا عبده ورسوله  
وصلى الله على سيدنا محمد  
واله وصحبه وسلم  
والحمد لله  
وخلص



کلمه متول کلمه بیست و ششم و مرادش نکر بورک نسبا و قسم و قطعه مخفی

میلیه طویله ارز طویله تراوینم  
درهم ۴۰ رطل ۱ رطل ۲۰  
و کلیه المعز للطل اوقیه طهار از داریه اوانه ماک